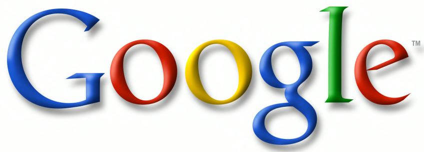



PAZ
DE VIN
POM
613.
81
P215
R

IVLIANI PALMARII DE VINO ET POMACEO LIBRI DUO.

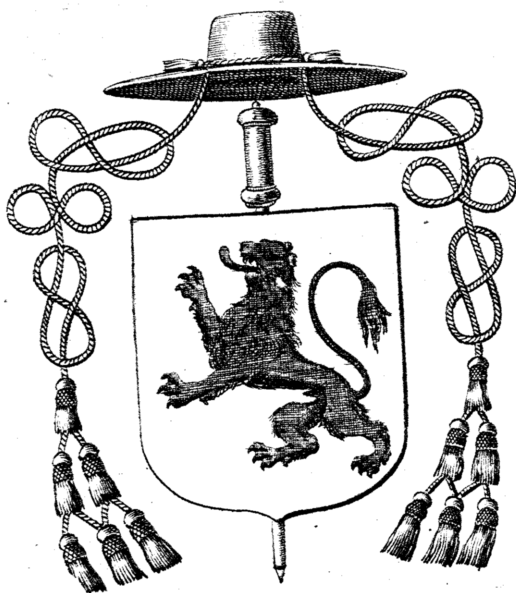




PARISIIS,
Apud Guillelmum Auuray, via D. Ioan, Bellouacensis, sub insigni Bellerophontis coronati.

M. D. LXXXVIII.

Cum Priuilegio Regis.





AMPLISSIMO VIRO P. IVMELLIO, SENATVS Rotomagensis Præsidi, sacríque Regis Consilij Cõsiliario, I. Palmarius. S. D. P.



Vm ante annos duodecim in Neustria natali solo valetudinis causa agerem, Præses æquissime, vt tẽpus & otium, in quo præter consuetudinem versabar, fallerem, quicquid à veteribus de vino variis libris proditum est, scitu imprimis dignum, in commentariolum contraxi: ex quo literarum cupidi & alij omnes qui valetudinis curam habent, errores quos in eius vsu vulgus committit facilè perspicerent, séque à multis morbis quos incauta eius vtẽdi ratio inuehere solet, vindicare possent,

peculiari suæ naturæ accommodatum vini genus deligentes ac multa aqua, vt fert propria cuiusque temperatura, anni tempus & regio, diluentes. Potionum igitur necessitatem, earum differentias, vini repertores, temperamentum & facultates, atque etiam incommoda paucis sum complexus. Et cum multos dubitare viderem, nobísne qui frigidiorem hanc Neustriæ plagam incolimus, commodiora ac salubriora sint exotica atque peregrina, quàm nostratia aut Francica vina, cúmque ægrotantibus vinum conceditur minúsne noceat recens, vt veteribus placuit, quàm vetus. eas quæstiones ac multas alias, quæ passim occurrebant sic expediui, vt nullus restare videatur dubitãdi locus. Quo opusculo absoluto operæpretium iudicaui quid de Pomatio (potione quidem Neustriis ac Cantabris, ex omni ho-

minum memoria vsitata & familiari, ac mihi gratißima) sentirem, altero commentariolo prodere, vt eadem opera hominibus vino addictis, ac voluptuariis compotoribus qui illud conuitiis immeritò proscindunt, responderem, & nostris Gallis aliísque omnibus qui ne ipsius quidem nomen audiuerunt, commodißimum atque saluberrimum eius vsum explicarem. Ferendum enim non videbatur diutiùs, vt quum Hippocrates hordei, Cato braßicæ commoda, vsúmque multiplicem peculiaribus scriptis prodiderint, saluberrimæ huic nostræ potioni ex optimorum malorum succo compositæ, suus honos, suáque dignitas, minime constaret: itaque vt hoc potionis genus in posterum sani pariter atque ægroti, quibus conueniet maiore securitate & vtilitate in vini, aut Zythi vicem vsurpent, hunc de eo simúlque

de Pyraceo & Zytho libellum ei qui de vino est, attexere visum est, & utrũque tandem sub nominis tui fauore & auspiciis, in lucem proferre. Minimè dubitans si quid temporis summis & grauioribus tuis occupationibus eripueris (vt te aliquando his relaxare necesse est) quod huic legẽdo impertias, quin te nodis ac scrupulis omnibus expedias, qui hactenus plurimos à vinis nostratibus dilutis, & à Pomatij usu, deterruerunt. Unumquemque notitiã sui corporis habere, & in victu continentiam atque obseruationem earum rerum adhibere, quæ aut prodesse possunt aut obesse, veteribus in maxima laude positum est, quorum tu vestigia sequutus, præterquàm quòd multa valetudinis incommoda facilè anteuertes, vitam etiam in quàm longissimum tẽpus protrahes. Cùm vero antiqua te & nobili stirpe ortum esse,

multósque peritissimos rei familiaris duces in familia tua floruisse, magnificum sit, tibique imprimis gloriosum: in multò tamen maiore laude ponendum censeo, quod tu non sanguine, sed virtute tua nixus, nobilem familiam cupidissimè prosequutus atque auorũ fidem, integritatem, prudentiam, ingenium, virtutes denique omnes, veluti gentilitio iure adeptus, alias res multas præclarißimas domi ac foris ex animi sententia geßeris, ac Neustriacam remp. turbulentißimis hisce temporibus, ex regum præscripto prudentißimè, ac fœlicißimè moderatus fueris. Quos istos tuos honores, ac faustos rerum exitus D. Opt. Max. magis ac magis fortunet: téque nobis incolumem quã diutißimè seruet. Vale.



Ad D. Palmarium medicum Clarissi.
Ioann. Ruxelius Cadomæus.

CVm Dea fœcundet grato Pomona liquore
Pocula Lenæis inuidiosa cadis,
Penè tamen nullo populis est nomine Numen,
Patre quod ignotum sit meliore sui.
Vix bene Neustriacis innotuit antè colonis
Trita quibus replent nectare poma lacus.
Hæc reliquæ tandem gentes exempla secutæ,
Vtiliter natas experientur opes.
Dulcè rubet Bacchus, flauet Pomona salubré:
Est hæc vtilior, nec minùs ora iuuat.
Adde quod est tellus nō quælibet hospita Baccho.
Cum tamen excipiet quælibet ora Deam.
Vtque Deam, sic te Palmari, chara ferentem
Dona Deæ, tellus officiosa colet.
Ibis per Zephiry metas sublimis, & Euri
Ipse tibi Boreas limes, & Auster erit
Angue puer gemino Cereris qui traderet vsum,
Qui sereret vites, tigride vectus erat:
Ast te fama vehet niueis per secula pennis,
Et titulis olim cedet vterque tuis.

In libros D. Palmarij Medici clarissimi de vino & pomaceo.

TAndem igitur Francis Pomona inuisa racemis
Normanis Dea culta iugis, qui à Diua, secundo
Fertilis autumno, sua rura liquoribus implet,
Facta est imperij, percusso fœdere, consors,
Bacche, tui, Inque tori partem, lenææ vocasses,
Si non nupsisset vel si non virgo maneres.
Hæ: meditatus eras pridem consortia regni,
Palmari, lumen Normani nobile ruris,
Palma Parisias inter celeberrime gentes.
Qui plures reuocas fera mors quã deprimat orco
Ast experta Deum facilem gens nescia Diuæ,
Nõ prius hinc aras meritosque sacrauit honores,
Agnouitue Deam, placidumue lacessere Numen
Abstinuit, spretæ quàm conscia tædia Bacchum
Pomonæ cæpere suæ, gentique negauit
Præsidi-n Francæ solitum, laticemque Lyæum,
Flauentemque Deæ iussit libare liquorem
Nunc vbi consiliũ in melius retulere, vocantẽque
Audiuere Deum Franci, tibi promere pacti
Cura fuit tanti causas, viresque vicésque
Imperij, & Diuis communia iura duobus:
Debeat vt tantum Pomonæ Francia flauæ,
Purpureo quantum debet Normania Baccho.

Nicolaus Micael.

CÆlestem vidit, visúmque Prometheus ignem
Clepsit, & ignotum noscere cuique dedit
Sic tu Palmari, das noscere cuique liquorẽ,
quem penè inferior Neustria sola bibit.
Nũc patet, exiguo fuerat qui limite clausus,
Atque tua fines prorogat arte suos.
Cõtulit humano generi par munus vterque,
Non tamẽ est sortem nactus vterque parẽ.
Nãque per ora volas, Palmari, docta virorũ,
Caucaseis hæret fixus at ille iugis.
Iacobus Cahagnesius.

Eiusdem.

CVm Neptuno vrbis de nomine Pallas agebat,
Arbitrio litem ponit vterque Iouis.
Iuppiter, ęternũ nomẽ dabit, inquit, Athenis
Vsibus humanis qui meliora dabit.
Dat bello Neptunus Equũ, dat Pallas Oliuã
Inditium factæ pacis, & obtinuit.
Victrix victa fores etiam, te iudice, Palla,
Si cum Pomona lis tibi nata foret.
Repperit hæc Malũ, Malus rixantibus affert
Pacem, dat factæ pacis Oliua notas
Ergo quo maius signo est & imagine corpus,
Palladis hoc maior munere Malus erit.

Extraict du Priuilege.

PAr grace & priuilege du Roy, donné à Paris le 20. iour de Nouembre. 1587. signé par le Roy en son Conseil, le Conte, & seellé sur simple queuë de cire iaune. Il est permis à Guillaume Auuray, marchant Libraire, demeurant à Paris, d'imprimer ou faire imprimer, & exposer en vente vn liure intitulé, *Iuliani Palmarij de Vino & Pomaceo*. Et sont faictes defenses par ledit Sieur à tous Libraires, Imprimeurs, & autres, de quelque qualité qu'ils soient, de n'Imprimer ou faire Imprimer, vẽdre ou distribuer en ses pays, terres, & seigneuries autres que ceux que ledit Auuray aura imprimez ou fait imprimer: & ce iusques au temps & terme de dix ans, à cõter du iour & date qu'il sera acheué d'Imprimer, sur les peines amplement contenues audit Priuilege.



IVLIANI PALMARII IN LIBROS DVOS DE vino & pomaceo.



PRÆFATIO.



VVM animantium substantiam continuo fluore dissolui, atque dissipari contingat, iure natura cibi & potionis cupiditatem ac desiderium cunctis animantibus insevit, vt quod de corporis substantia quotidie dissipatur quotidiana esculenti ac potulenti adiectione instauret ac resarciat, ne animantis calor pabulo ac fomite destitutus præproperè extinguatur atque diuanescat. Est autem triplex ea viuentis corpòris substantia, vna quidem spirituosa, alia verò humida, tertia denique solida: quarum iacturæ solidiore cibo natura forte occurrisset, si is in vniuersam corporis molem facilè di- *Potionis necessitas.*

geri distribuique potuisset. Quod cùm præ crassitie illi denegatum sit, potionis adiectione opus fuit, qua veluti vehiculo in omne corpus commigret duriore cibi materia secretum alimẽtum. Adde inualescentem in dies partium solidarũ siccitatem & feruoris æstum, potu non rarò melius arceri temperarique quàm cibo. Porrò autem triplicem illam animantium substantiam labefactare, ac tandem senium & mortem accersere, philosophis videtur quatuor elementorum, quibus omnia corpora cõstant, dissidium ac repugnantia. Elementa quatuor qualitatibus inter se contraria & prorsus inimica, & si in nobis sic inuicem temperata apparent, vt tanquam pacem & fœdus perpetuum iniisse videantur, sese tamen clandestinis odiis ac mutuis dissidiis assiduò sic depascuntur, vt compositum ipsum, temperie & qua coierant harmonia sensim dissoluta, tandem demoliantur ac perimant. Est tamen & alia assidui illius fluoris, ac proinde seni & interitus causa medicis recepta, quam cibo & potione remoramur. Calor in omni viuente inest à

Senij ac naturalis mortis causa.

ſemine contractus, omnium naturaliũ functionum viuentis corporis opifcx, cui pro pabulo humidum pingue & oleagineum, in partium ſolidarũ ſubſtantia inſertũ, natura conſtituit: quod quãtò celerius calor depaſcitur & abſumit, tantò breuius vitæ ſpatium eſſe neceſſe eſt. Huius igitur primigenij & radicalis, vt ita dicam, humidi iacturã ac perpetuam ſpirituum reſolutionem alimẽti ac potulenti benignitas quotidie reſarciens, vitam in quàm longiſſimum poteſt tempus producit. Quoniam tamen quamlibet generoſi alimenti vel puriſſima portio, ab huiuſce primigenij humidi pręſtantia ac bonitate plurimùm deficit, id tandem abſumi, calorémque exhauſto pabulo marceſcere & extingui neceſſe eſt. Hæc autem ineuitabilis inſiti caloris extinctio, mors eſt naturalis & animantis interitus cui differẽdo Naturam ex cibi & potionis ſupplemento pręſidium ſibi quæſiuiſſe diximus. De cibo aliàs, de potione paucis hoc loco diſſeremus.

Aqua est omnium animantiũ potus.

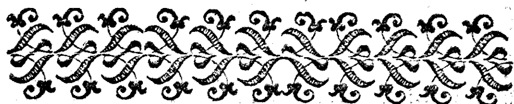
Vniuersum orbem aquam olim in delitiis habuisse, eámque humano generi cum reliquis animãtibus communem potum à natura consecratum esse, ex veterum historia intelligere est. At gliscente sensim voluptate, quum hominum mentes illius illecebris capi ac varia gulæ irritamenta quæri cœpissent, varia potionis genera tandem excogitata & in vsum traducta sunt. Aqua igitur vt insipida & iniucunda repudiata, omnes orbis partes in quibus solis calor admodum vegetus, vuas ad maturitatem perducere poterat, vinũ sibi pro potu delegere omnium potulẽtorum gratissimum ac iucundissimum. Qui verò frigidiores plagas incolebãt, hi vel aquam retinuerunt, vel vinum aliunde aduehi curarunt, vel factitium potum aliquem, qui vinum ementiretur, ac voluptate quadam gustatum deliniret, & lætitia cor diffunderet, adornarunt. Hinc hominum alij vino, alij zytho aut ceruisia, alij pomaceo, alij pyraceo, alij vtroque, alij hydromelite, aut hydrosaccharo, alij alio potu è fructibus quibusdam expresso, aut ex radi-

Varia potionũ genera.

cum decocto comparato in aquæ vicē vti ceperunt. Vino gaudet tota Gallia, Italia, Sicilia, Hiſpania, aliiq; oēs orbis tractus qui à ſeptentrione paulò lōgius receſſerūt, excepta Turcarum ditione, quæ vel Mahumetica ſuperſtitione dementata, vel antiquam gentis conſuetudinem ſequuta, vinum repudians, hydromeli vſurpat. Britannia maior, quæ & Anglia; Caledonia, quæ & Scotia, Dalmatia, Sarmatia, aliæque plagæ Septentrionales, partim vinis exoticis, partim zytho vtuntur: Et quo quæque regio frigidior, hoc eius incolæ crapulæ & ebrietati magis addicti, magiſque voraces ſunt. Teſtis eſt non ſolū Germania, ſed etiam Phriſia, Dalmatia, Flandria, in quibus nō modo certatim pocula exhauriūt, atque ebrietatē laudibus in cælum euehunt, ſed etiam tēperantiam ludibrio habent, eiúſque ſectatores ita contemnunt ac vituperāt vt eos ſua neceſſitudine indignos reputent. Quū tot potionis genera in vſum venerint, vino tamen & Pomaceo primas meritò tribui arbitror, quorum inuentionem temperamentum, vires, dif-

ferentias, rectum vtendi modum atque etiam incommoda quàm breuissimè potero perscribam, à vino exorsus.





DE VINO, LI-
BBR PRIOR.



V a ſuccus ex ea ſatis matura *Muſtum*
ſponte defluens, vel pedibus
aut prælo expreſſus, antequã *Vinum*
feruendo coctus ſit, muſtum:
quum verò proprij atque inſiti calo-
ris vi mitificatum atque concoctum
fuerit, vinum propriè appellatur. Fer-
uor ergo quo ebulliendo tandem ex-
purgatur atque cõcoquitur haudqua- *Cauſa feruo*
quam putrefactionis ſed caloris inſiti *ris vini, &*
ſoboles eſt. Quum enim multa varij *effectus.*
generis excrementa in recenti vuæ ſuc-
co inſint, quæ calor inſitus citra cõten-
tionem citráque laborem mitificare at-
que concoquere nequeat, in eo labore
atque connixu calorem, ebullitionem,
& perturbationem maximam fieri ne-
ceſſe eſt, natiuo quidem calore crudam
materiam ſubigente, & aliena ſegregã-
te, alieno verò in materia cruda accen-

ſo contranitente, haud ſecus atque per ſalutarium febrium criſes inſiti caloris crudam materiam attenuantis atque concoquentis ope, alienámque ſegregare adnitentis, iactationes, ardores, aliáque ſymptomata exaſperātur, dum is victoriam adeptus, homogenea ab heterogeneis ſecreuerit, atque manifeſta vacuatione excluſerit. Eo ergo in opere, inſiti caloris beneficio, citra putredinem, alienus calor euincitur, homogenea ab heterogeneis ſegregātur, inutilis ac ſuperfluus humor abſumitur, flatus diſſipātur, totus denique vtilis ſuccus ita excoquitur, vt qui antè crudus, flatulentus & coctu difficilis erat, ſuauis, benignus, hominúmque vſibus accommodatiſſimus, quaſi mutata natura, euadat. Iam verò muſtum ad ſecūdam partem decoctum ſapa appellatur, defrutum verò ad tertiam, & vtrumque quidem multis locis etiamnum in vſu eſt. Paſſum verò ex vua fieri ſolebat, quę diutius in vite ſolē paſſa duraſſet, vnde nomen ei, vt author eſt Varro: ſed huius iam nullus nobis vſus supereſt. Vinum Hebræi ac ſacræ lite-

Sapa.

Defrutum.

Paſſum.

Vini repertores.

ræ à Noëo inuentum esse tradunt: Nicãder Colophonius in carmninibus vinũ appellari dicit ab Cœno, qui primus mustum in pateram expressit, vocauitque ex suo nomine ὄινον, id est vinum. Alij Icarũ id reperisse tradunt, móxq; pœnas dedisse, à colonis ebriis interfe-ctum: vnde Propertius, Icare Cecropiis meritò iugulate colonis. Athenæus authoritatem Hecatæi sequutus, vitem primùm repertam putauit apud Ætnã hoc modo. Oresteus Deucalionis filius venit regnatum Ætnam, & canis fortè in eo loco ramum euulsit, quem iussit defodi, vnde nata vitium germina, œnúmque canis nomine appellauit: ex quo veteres Greci vites œnas vocabant. Latini vitem quasi vitam appellatam putant, quod vinum exhaustos vitales spiritus ocyssimè resarciat, & labascentem insitum calorem, qui præcipuus vitæ fomes est, sic instauret & erigat, vt multò quàm anteà ad obeundas functiones sit vegetior. De eius igitur inuentione veteres nõ consentiũt, aliis aliter atque aliter opinãtibus. Ego vitẽ statim mundi initio satã vuas spõtè

tulisse, vini tamen vsum primos patres ignorasse arbitror. Siquidem in America & Florida terra, aliisq; regionibus nuper repertis, vites passim citra hominum industriam luxuriant, etiamsi ad hoc vsque sæculũ vini vsus incolis permansit incognitus. Plato in Cratylo dicit οἶνον vinum appellatum, quasi οἰόνησιν hoc est existimationem, quod iudicio mentem repleat: Vinum namque modicè sumptum, non minùs animæ quàm corpori robur addit, vt rectè censuit Mnesitheus.

Vinũ ingenio robur addit.

Mustum primo recessu calfacere traditur, vinum verò secundo, aut etiã si vetus sit, tertio: Caliditati eius proportione respondet siccitas. In his tamen pro regione, soli natura & ingenio, anni constitutione, aliisque differentijs, quæ eius temperiem nõ parum immutãt, maioris ac minoris discrimẽ notari potest. Vina quæ Hispania, Italia, Gallia Narbonensis, Vasconia aliique calidi & æstuosi terrarum tractus ferunt, secundo ordine desinente, atq; etiam tertio, calfaciunt & siccant, calida præsertim & sicca anni constitu-

Musti & vini temperamentũ Gal. 8. simpl. Medic.

tione, & ætate media. At quæ in ſolo pariſienſi, & Neuſtriaco, aliiſque plagis naſcuntur quæ ad occidentẽ & ſeptentrionem vergunt, vix incipiente ſecundo calfaciunt: idque calida & ſicca anni conſtitutione, & ætate media, quę primo anno finitur: nã frigido & humido anni ſtatu acidula & cruda ferè hîc ſunt omnia, viridia idcircò appellata, adeóque imbecilla, vt vix primo ordine calfaciant, & anno exacto, calore reſoluto, vel prorſus aceſcant, vel ſapore & odore omnino ſpoliata, vappę nomẽ ſortiantur. Quod igitur ab antiquis de vetuſtorum vinorum temperie literis ac memoriæ proditum eſt, minimè in hoc Galliarum tractu vero conſentire deprehendatur, in quo plurima ſummum perfectionis atque bonitatis gradum intra trimeſtre, aut, quod tardiſſimum ſit, intra annum aſſequũtur; quũ in calidioribus quinto ſexto decimóve anno calidiora ſint. Vino igitur vetere à calida & ſicca regione petito, vtpote calidiore, nerui & reliqui ſenſus magis lædũtur, vetere verò in hoc Galliæ tractu nato, vt pote frigidiore, minùs. Hic

recens, ſed ſatis defæcatum cõcoctúmque, vt guſtu ſuauius, ſic calidius: in calidis verò regionibus, contrà. Dioſcoridi iis qui inteſtinæ alicuias partis imbecillitatem ſentiunt, vetus quia calidius, nobis recens eandem ob cauſam magis noxiũ videtur. Vera igitur Dioſcoridis & aliorũ veterũ ſententia de vinis quæ in calidiorib⁹ plagis proueniũt, non autem de noſtratibus, è quibus tenuiſſima ſimul atque imbecillima quæ tamen aciditatis ſint expertia poſt trimeſtre, media poſt ſextum octauum-ve menſem, generoſiora verò anno ſecundo incipiente, ętatem mediam aſſequũtur. Illorum vis calórque naturalis anno, horum biennio exacto imminuitur & elangueſcit. Ad exoticorum naturã calidiore & ſicciore anni ſtatu accedũt vina, quæ è Vaſconia & ex Andium ducatu huc aduehuntur: quorum pars ad tertium quartum-ve annum, quædam ad decimum vſque aſſeruantur. Ad ea verò quæ in Lutetiæ vicinia naſcuntur, Aureliana, quæ ſecundo anno incipiente etiamnum valida ſunt, tertio verò flacceſcunt.

In calidis regionibus tum vetuſtorum, tum nouellorum nondum ſatis defæcatorum potu abſtinere expedit. Illa enim plus quàm par eſt calfaciunt: hæc verò etſi nihil fortè caloris quod moleſtum ſit excitant, quoniã tamen ægrè concoqui ſolent & obſtructiones pariunt, admodum noxia ſunt. Sola igitur nouella in calidis regionibus ſalubriter bibere licet, quæ bene defęcata quum ſint in ſubſtantia tenui calorem infirmum habent. At in frigidis & humidis hiſce regionibus & vetera & nouella tenuia feruore ſatis defęcata ſatiſque concocta ſalubriter vſurpantur.

Vetera vina Francica ægrotis ſalubriora.

Vetera tamen noſtratia, quia diuaneſcente calore ſenſim elanguerunt, ægrotis ſalubriora putantur. Nam & minus calfaciunt, & cerebrum non ita tẽtant atque nouella, aut quæ ætate ſunt media.

Muſti incommoda.

Muſtum ergo crudum flatulentum ac coctu difficile quum ſit, niſi ventriculum ſubuertat, & alui turbationem inducat, in ventriculo & hypochõdriis diu moratur, eáque inflat, pituitam ac crudam omnis generis materiam agge-

rit, obſtructiones contumaces grauiáque inſomnia parit, frigidorum ac diuturnorum morborum opifex.

Vina recentia noxia.

Ad muſtum proximè accedunt, vina recẽtia nondum ſatis concocta, quæ tantum abeſt vt cibis concoquendis vſum aliquem afferant, vt etiam ipſamet difficilis ſint coctionis. Sed nec commodè per aluum tranſeunt, nec digeruntur facilè, nec vrinam mouent: ſæpe etiam in ventre ſuſpenſa manent, & facillimè ſi paulò plus hauſeris, coaceſcunt.

Vini concocti commoda.

Vinum verò ſatis concoctum depoſitis muſti & recentis vini nondum defæcati vitiis, virtutes illorum incommodis planè aduerſas habet. Nam & facilè coquitur, & celeriter diſtribuitur, & inflata ac diſtẽta à crudis humoribus ac flatibus præcordia ſubſidere facit, & obſtructiones ab iiſdem excrementis ſoluit, & omnium organorum vires adauget, & excrementis expurgãdis viam parat atque aperit, & ſudores ac maximè vrinas mouet, & ſomnum conciliat, & venenis refrigerantibus auxiliatur; præ cæteris tamen partibus

vnum ventriculum quem primum attingit, mirè corroborat: Quò fit vt cõcoctionem adiuuet, & appetentiam inuitet. Cordi etiã peculiariter auxiliatur naturales ac vitales ſpiritus, vigiliis, repentina vacuatione, aliiſve ex cauſis diſſipatos, promptè inſtaurans ac reſarciens, marceſcentémque calorem fouens & erigens. Quò fit vt languentibus animũ addat, intellectum excitet, mentẽm lætitia diffundat & exhilaret. Ideóque, vt pellant hominum curas Dij vina dedere, inquit Homerus. Et Socrates apud Platonem, laudat vinũ in conuiuio modicè ſumptum, quòd virtutem excitet, alacriorémque animum ad officia reddat. Adhæc vinum faciei colorem præſtat viuidiorem, & ſyncopes atque omnis imbecillitatis, quæ ab exhauſto ſpiritu, aut etiã à crudis ſuccis os vẽtriculi laceſſentibus, profecta ſit, pręſentiſſimum remedium habetur. Quúmque crudos & frigidos ſuccos ac flatus, qui in pituitoſis ac melancholicis redundant, attenuet, concoquat & diſcutiat, his aliiſque omnibus frigido & humido corporis habitu *In Sympoſio.*

prædítis, maximè verò ſenibus, potus accõmodatiſſimus exiſtit: hyeme præſertim & frigidioribus regionibus.

Vini noxæ & incommoda.

Vt autem vinum reliquis omnibus potionũ generibus anteit, ſic pluribus damnis patet, quorum aut copia aut qualitate aut vaporatione opifex eſt. In vini incommodis quæ vaporatione infliguntur, frequentiſſima eſt ebrietas.

Ebrietas.

Hæc ſanos homines, vt inquit Athenæus, inſanire facit, ſtultè loquendo, aut nihil reticendo: ex quo prouerbiũ apud Græcos, οἶνον οὐκ ἔχειν πηδάλιον, vinum non habere retinaculum; quòd ebrius vndique pateat, omniáque tanquam ſpeculũ reddat perſpicua. Hinc etiam Æſchylus poëta, æs formæ, vinũ autem mentis ſpeculum eſſe ſcripſit: & Plato mores cuiuſque ex vino maximè cognoſci teſtatus eſt. Quod etiam poëta Theognis Græcis verſibus cecinit, qui ſic Latinè ſonant,

Quale ſit, admotis explorant ignibus, aurum: Mens hominis vinum, ſana ſit ánne probat. Sæpe tamen quum in frigido & humido cerebro pituita redundat, non garrulitatem, ſed maximam

mam capitis grauitatem, & soporem accersit immoderatus vini potus. Dionysio, inquit Plutarchus, lethargum & obliuionem consecrabant, quòd in vino delinquentes, ita sæpe obstupescant atque grauentur capite, vt officij penitus obliuiscantur, sæpe etiam iaceant mortuis similes. Vinum siquidem (vt post Aristotelem Fernelius annotauit) compotorum naturis sese accommodans, etsi dum feruido suo halitu ebrietatem inducit, mentem ferè sua sede mouet, memoriam labefactat, & sensus omnes perturbat, minimè tamen ebrios omnes similiter afficit: sed alios quidē stupidos ac soporosos reddit, in quibus, vt iam commonefeci, pituita, alios hilares atque iucundos in quibus sanguis, alios contentiosos & loquaces in quibus bilis flaua, alios effrenes & tāquam feram quandam belluam in obuios debacchātes, in quibus bilis atra, alios taciturnos in quibus melancholicus succus frigidior dominatur & exuperat.

Porrò ex multa vini potatione desipientes, capite plurimo sanguine ac

ſpiritu oppleto, incaleſcunt toto corpore, ſed maximè capite: iis exceptis qui cum deſipientia rigent, in quibus calor natiuus non accenditur, ſed ob multitudinem extinguitur: ſicut ignis lignorum multitudine ſuperiniecta, & lucernæ flamma oleo nimio ſuperfuſo. Vt enim paruus ignis magna lignorum ſtrue ſuffocatur, ſic innatus corporis calor immoderato vini potu aliquando repente ſtrangulatur. Quòd ſi immoderata quidem copia ingeritur, ſed quę haud potis ſit repentè ſuffocare, ea inſitum ſaltem calorem opprimens, eiúſque functiones labefactans, & corpus excrementorum pondere grauans, ex accidenti adeo refrigerat, vt ipſam etiã venerem, quam per ſe ac propria vi mouere poterat, intercipiat. Quod etiam poëta cecinit: vina parant animos Veneri, niſi plurima ſumas, Et ſtupeant multo corda ſepulta mero: Nutritur vento, vento reſtinguitur ignis, leuis alit flammas, grandior aura necat.

Hinc Ariſtoteles ebrioſorum genituram infæcundam eſſe prodidit, fœtúſque ignauos: nam vt vinum eneruat

vires, sic copia bacchi. Sed ad rẽ redeo.

Quemadmodum igitur vinum feruidis vaporibus caput tentans, replénsque cerebrum, ebrietatem ac desipientiam infert, sic dum eius halitus capitis frigore in serum aquámve densatur, nisi naturæ valentis robore discutitur genitum inde excrementum, etsi, ebrietate discussa, homo ad se rediisse benéq; habere videatur, diutius tamen maioréque copia capite interclusum, frigidos tandem morbos capitis inuehit, grauitatem, aurium tinnitum, surditatem, cæcitatem, epilepsiam, conuulsionem, paralysim, apoplexiam, aliósque eius generis, quorum non nisi ex accidenti opifex est: vt neque suffocationis repentinæ, quam non rarò accersiuit. Sin collectum in capite vini vsu excremẽtum, fluxione in subiectas partes illabatur, varias destillationes ac catarrhos, arthritidas, raucitatem, grauedinem, tussim, asthma, aliáque quàm plurima frigida vitia parit curatu lõgè difficillima. Vaporatione autem iis præcipuè, vel moderato vsu, noxium est, quibus cerebrum imbecillum, neruiq;

& articuli infirmi. His enim adeò infensum aduersúmque est, vt si quis articulari dolore correptus, os tantùm vino colluat, statim dolores mirè exaspe- rari efferarique sentiat: tantũ abest, vt eo salubriter vti possit. Sed & genitũ in capite vini vsu excrementũ nescio quã aduersus articulos antipathiã nactum est, quia in illos potius quã in alias partes fluxione irruit, doloresq; articulares inuehit. Adhęc tenue quũ sit & acre in pulmones facilè subit ac penetrat, ipsósq; tandem exulcerat ac tabefacit.

Iam verò alia quoque multa longè sęuissima damna per se ac propria vi infert. Nam quum temperamento calidum sit & siccum, nisi moderata copia bibitur, & abundè diluitur, longo vsu in calidis & siccis naturis viscera nimiopere resiccare ac calfacere solet, bilisq; prouentum facere: quæ tempestiuè nõ expurgata multos morbos procreet necesse est. Hinc igitur febres tũ intermittentes tum continuæ, hinc partium interiorum inflammationes, hepatitis, splenitis, peripneumonia, pleuritis, nephritis, aliæque aliarũ partium phleg-

monæ, nondum proprio nomine insignitæ. Hinc denique omnis impetigo, herpetes, cancri, & vlcera omnis generis. His igitur qui à natura hisce morbis opportuni sunt, vel in eos viuendi errore iam inciderũt, vinum aut prorsus denegãdum aut modicum & imbecillum, multa etiam aqua dilutum concedendum. Ægrotis omnibus vinũ, quia prodest rarò, nocet sæpissimè, melius esse non adhibere censuerunt veteres, quàm spe dubiæ salutis in apertum periculum coniicere. Ego tamen in frigidis & humidis naturis, frigidis morbis conflictatis illius vsum commodissimũ comperi. Itaque ægrotis quoties docto simul ac perito medico ad frigidi morbi concoctionem profuturum videbitur, vinum adhibendum censeo: in calidis verò morbis omnibus denegandum, sæpè etiam in frigidis, quorũ proximam causam frigidam antecedens quædam calida causa fouere deprehendetur.

Vinum ægrotis noxium.

Cicero de natura Deor. li. 3.

Veteres sanis omninò moderatum vini diluti vsum concedunt, merũ verò & crapulam etiam à festis repudiant.

Merum sanis etiam incommodum.

Hesiodus enim tres lymphæ partes quartæ fas addere vini, & hoc etiã quũ exhilaratur animus, in festis tãtùm fieri iubet.

Athenæus etiam scriptum reliquit, Græcos duos vini cyathos ad quinque aquæ dilutos bibere solitos, vel vnum ad tres. Et certè veteres Græci merum aquæ non aquam mero addebant, vini quàm minimùm, vt author est Theophrastus, quorum medicis probanda sententia atque imitanda proponitur. De quantitate autem Poëta Ebulus introducit Dionysium dicentem:

Tres tãtũ pateras quibus est mens sana propino:
Quarum quæ fuerit prima, salubris erit:
Proxima delitias factura est, tertia somnum.
Luxus erit positum transiliysse modum.

Idem fere Apuleius. Quorum sententiam etiam probasse videntur, qui legibus prohibuerunt sacerdotes Romanos, vltra tertium poculum attingere.

Quibus ætatibus vinum noxium.

Inter ætates autem infantiæ ac pueritiæ vinum maximè noxium. Calidã enim & humidam illorum temperaturam, quam Hippocrates humidis fouẽ-

dam esse censuit, nimia siccitate demolitur ac destruit: híncque adeo fit, vt eius etiam valde diluti vsu resiccato atque nimiùm excalfacto iecore, in diarrhœam ferè diuturnam ac tandem in marasmum incidant, vnde vix centesimus quisque leuetur: qua ratione vinũ pueros ne gustare quidem permittit Galenus. Sed & alijs omnibus qui vt pueri calido & humido temperamento sunt halitu caput replet, nocétque plurimùm.

Plato pueros ad ætatem quindecim annorum à vino abstinere præcepit, quòd non sit necesse ignem igni addere: inde verò vsq; ad quadraginta modicè vti: post eam ætatem se plusculum inuitare ad vitæ tædium leuãdum. Cuius sententia minimè repudianda: vt enim vinum pueris alienissimum, ita senibus est aptissimum.

Vinum, vt Plinius author est, ad procinctum tendentibus impedimento esse solet: Ideóque Platonis sententia vacantes doctrinæ & sapientiæ ab eius potu excludi debent, præterquàm in festis & sacrificiis.

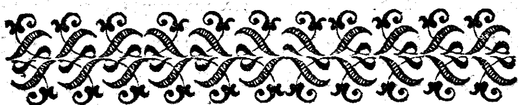
Romanis etiam mulieribus & seruis, multis de causis olim interdictum. Nos quidem multorum illustres & egregias virtutes vino obscuratas fuisse legimus: inter quos accensetur Lisander Dux Lacedæmoniorũ, vir alioqui cæteris in rebus frugi: Antiochus magnus: Demetrius quidam Romæ obses: Alexander macedo: Dionysius minor tyrãnus: Xenocrates philosophus: Anacreon & Alcæus Lyrici poëtæ, & Aristophanes comicus: Ennius: M. Antonius Triumuir: Cato Vticẽsis, &c.

Idcirco Locrenses, Zephirij, vt author est Atheneus, vino vti capitale ducebãt, vt hodie quoque Sarraceni, tam ex lege Mahumeti, quàm ex antiqua Gentis Arabúmque consuetudine.

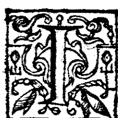
Vinum ergo non solùm copia aut vaporatione quomodo proposui incõmoda accersit, sed etiam calore & siccitate calidis & siccis naturis omnibus, atque etiam calidis & humidis, nisi valde diluitur, contiuuato vsu noxium est, quacũque moderatione sumatur, plus tamen minúsve pro ætate, consuetudine, vitæ genere, anni tempore,

& cœli ſtatu. Senibus quippe, & alijs omnibus, in quibus pituita cruda, aut melancholicus ſuccus redundat, eius calor & ſiccitas ita retunduntur, vt aliquando in optimi alimenti & medicamenti vicem tutò vſurpetur, hyeme præſertim & regionibus frigidis. In ſingulis igitur naturis noxiæ eius qualitates aquæ admiſtione ita temperentur, vt quàm minimo incõmodo vſurpari poſſit. Vinum autem dum aquæ miſcetur partes vtriuſque ad minimas particulas confringuntur, vnde illis mutua actio & paſſio contingit, & contrariarum qualitatum inuicem confuſio, tãtò promptior atq; facilior, quãtò ad minores particulas fit diuiſio. Qui igitur vinum aquæ, aut aquã vino permiſcebit, primùm impenſiùs agitet, deinde, antequã bibat, aliquantũ reſidere ac quieſcere patiatur: ſiquidem vtriuſq; qualitates cõtrarias, quò accuratiùs & longiore tẽpore illa cõmiſcentur, hoc magis obtũdi atq; vniri manifeſtũ eſt.

Et hæc quidem in vniuerſum de vino dicta ſint. Iam particulares illius differentias examinemus.



VINORVM DIFFERENTIÆ.



N vino ergo ſpectantur color, ſapor, odor, facultas & conſiſtentia, è quibus præcipuæ illius differētiæ ducūtur.

Colore aliud album, aliud fuluum ſeu flauum, quod & giluum, aliud rubrum, aliud nigrum.

Album in vniuerſum tenuiorū eſt partium, quàm rubrum, idcirco faciliùs coquitur, celeriùs in totum corpus permeat, & vrinas magis mouet, ſed minùs nutrit. Album tènuè & calidū, quod & vinoſum, omnium citiſſimè & concoquitur, & diſtribuitur, & ſanguinem per renes purgat: at caput omniū maximè afficit ac tentat, Gallicum præſertim. Aqua ob frigiditatem & vinum nigrum propter craſſitiem tardè per vrinas deſcendit. Horum contraria vino albo inſunt, tenui præſertim & cali-

do. Hinc proximum ac viribus finitimum eſt fuluum aut giluum: Omniũ tardiſſimè & concoqui & diſtribui, & per vrinas deſcendere nigrum ſolet, quia craſſiſſimum, ſed omnium maximè nutrit & minimè caput tentat: in horum medio eſt rubrum.

Album tenue & aqueum aciditatis expers, qualia hîc multa, facilè etiã concoquitur & citò permeat, neque tamen caput ferit, neque valde excalfacit: vt idcirco ſanis pariter atque ægris multò ſit, quàm album tenue & vinoſum tutius, obeſis pręſertim ac nimiùm plenis, quia omnium minimè nutrit. Galenus rubra craſſáq; minimo negotio in ſanguinis naturam tranſire exiſtimat, mox nigra craſſáque cum quadam dulcedine. Deinde quæ colore rubent, quæque nigra ſunt, ac conſiſtẽtia craſſa, cúmque hoc adſtringẽtia: Nõ quòd in ventriculo faciliùs concoqui, aut celeriùs diſtribui, quàm alba & gilua poſſint: Sed quòd in ventriculo ſemel concocta & in iecur diſtributa, in ſanguinem, à cuius natura minùs abeſſe videri poſſunt, facilè mutẽtur ac degene-

rent. Alba enim & fulua omnium ocyssimè in ventriculo cōcoqui, & in iecur deferri solent, sed multò minus sanguinis reponunt, quàm crassa & rubra, minúsque saginant. Fuluum igitur aut giluum vinum tenue & permeabile, vt viribus albo tenui proximū est, sic æquè tenuē & permeabilem sanguinem generat, calidum quidem si vinosum, tēperatum verò si aquosum & imbecillū, oligophorum appellatum, frigidiusculum si acidulum fuerit. At nigrum austerum crassum quum sit, vt ventriculo laxiori fortè commodat atque abundè nutrit: sic renum, iecoris, & lienis obstructiones geminat. Quinetiam crassum melācholicum ac fæculētum sanguinem reponit, & melancholicorum morborum est opifex: mediam naturā obtinet rubrum tenue & pellucidum. Rectè igitur Dioscorides, qui Hippocratis sentententiam sequutus, vinum nigrū crassum esse & coctu difficile prodidit. Crassa enim vina omnia, seu rubra seu nigra sint, corpus quidem abūdè alunt & augent, sed stomacho plus negotij exhibent quàm tenuia, & quia

ægrè distribuuntur, nec per vrinam facilè secedunt diuturno vsu inflationẽ fere pariunt.

Itaque alba & fulua vina tenui substantia prædita ac bene matura nobiliora habentur & omnibus salutaria, qui excalfieri desiderant, senibus, pituitosis, & melancholicis, frigidis temperatura: & iis qui in otio, loco frigido, hyeme, & constitutione frigida viuentes, crudorum humorum copiam in venis coaceruarũt. Etenim coctioni quæ in ventriculo iecore & venis fit, magis conducunt quàm aquosa aut dulcia, sed caput fere & neruos tentant, ac cerebrum replent. Ideóque calidis naturis & aliis quibus cerebrum humidum, neruíque imbecilli, & articuli fluxionibus oportuni sunt, inimica fuerint, his enim subrubra & subastringentia commodiora, quia non ita vaporant, nec cerebrum grauant. At nigra omnia solis fossoribus, aliisque laboriosam vitã ducentibus ex vsu. Sola ergo alba aut fulua aut subrubra tenuia, imbecilla & aquea Græcis oligophora, appellata omnibus innoxia sunt.

Album & fuluum aut ſubrubrum tenue imbecillum aqueum crudum & acidulum viride appellatum frigida & humida conſtitutione hîc frequens, perexiguum prębet corpori alimētum, ægriúſque concoquitur quàm oligophorum, frigefacit & humectat magis quàm reliqua, & quoniam parum alit extenuare etiam corpora dicitur; capiti nullam inurit noxam, vt neque iecori, neque renibus, neque veſicis: at ventriculo, inteſtinis, vtero, lieni, diuturno vſu valde infenſum eſt: quinetiam frigidis & humidis naturis omnibus, maximéque ſenibus inimicum: calidis verò & ſiccis interdum ex vſu, ſi valet calor inſitus, celeriter per vrinas excernitur, quod acidis omnibus tenui ſubſtantia præditis commune eſt. De morbis quoque eadem ſententia ferenda. Vt enim in calidis tutò conceditur, ſic frigidos auget ac protrahit. Et hæc quidem de vini colore ſatis.

Vinum ſapore aliud dulce, aliud acre, aliud auſterum, aliud acerbum, atque vtrumque adſtringens, aliud inter auſterum & dulce medium, aliud aci-

dulum viride vocatum hîc frequens. Aliqua etiam plures qualitates ſimul ex ſe oſtendũt, nimirum & dulce quippiam & adſtringens, & acre complectentia, & adſtringens atque acidulũ.

In vniuerſum vina ſapore dulcia ſeu alba ſeu rubra ſint, plus cæteris nutriũnt, mediocriter calfaciunt, ſitim excitant, & viſcera omnia, maximè verò iecur, & lienem diuturno vſu amplificant & obſtruunt, præſertim ſi ſimul craſſa ſint: & quo craſſiora, hoc deteriora habentur. Vinum dulce, inquit Hippocrates, minus caput grauat, quã vinoſum, & minus mentem ferit, & aluum melius emollit, ſed his qui amara bile abundant, quia ſiticuloſum & flatuoſum eſt, haud commodum ſit. Per vrinam minus exit, ſed ſputum magis educit, iis exceptis quibus ſiticuloſum eſt. Vinum album tenuioris eſt ſubſtãtiæ quàm rubrum dulce, ſputum niſi admodum craſſum ſit maximè omniũ educit. Cruda enim in thorace concoquit, & exaſperata lenit, ideóque pulmoni, veſicæ, ac renibus exaſperatis vtile, ſed iecori præcipuè noxium, quòd,

vt modò proposui, ipsum amplificet & obstruat. Sitim autem idcirco facit in calidis & siccis naturis, quia obstruit & facilè bilescit, vt & reliqua omnia dulcia, minus tamen inebriat, quia non ita cerebro officit. Hoc crassis partibus constare, difficiliùs à corpore expirare, atque idcirco quàm tenue magis nutrire, rectè scripsit Dioscorides. Addit ventriculum inflare, & musti modo aluum & interanea turbare, quod dulce nondum satis maturum efficit, non autem dulce, tenue limpidum benéque concoctum, qualia hîc multa ex Andiũ ditione, quæ non ante tres quatuórve annos dulcedinem exuunt. Hæc non ita atque immatura aut crassa noxia sunt, vrinam satis cient, aluum mouent & humectant. Cruda igitur & incocta dulcedo à matura & vsui apta accuratè internoscenda est.

Vina dulcia omnia abundè alunt, plus tamen minúsve pro crassitudinis proportione, eámque ob causam qui indigent refectione vt dulce vinum potent suadendi sunt, præsertim si horum iecur liénque & renes vitio vacent.

Nam

Nam cui viſcera obſtructa ſunt, craſſúſque humor per venas redundat, tenuis ſubſtantiæ vinum accommodatius, cui frigidus, acre ac vetuſtum, cui non frigidus, nec acre nec vetuſtum, cui calidus, tenue & aquoſum, & ſi ferat regio ac valeat ventriculus, acidulum.

Galenus nullum vinum album valenter calfacere, nullúmque dulce eſſe teſtatur. At nos plurima è calidioribus regionibus huc aduehi calidiſſima nouimus, multóque plura dulciſſima, partim hîc nata, partim ex agro Andegauenſi allata, nobiliſſima atque calidiſſima, quæque œnoſtagma odore referãt, & ad tertium quartum ſextúmve annũ integris viribus aſſeruari poſſint.

Nullum forte vinum albũ in Græcia dulce, vt nullum hîc rubrum, ſi muſtum excipias, ex Burdegalenſi tamen ſolo rubrorum ac nigrorum dulciſſimorum copia nobis ſuppetit, quę craſſi & obſtruentis ſucci ſunt omnia.

Acre & vinoſum habetur, quod calore & acrimonia palatũ & fauces vellicat, compũgit ac pene exurit, & cerebrum ferit tentátque œnoſtagmatis

naturam redolens.

Austerum magis quàm dulce, minus tamen quàm medium vrinam pellit, hócque minus acerbum: Adstrictione ventriculum & intestina roborãt, si à valido calore facilè vincitur: in imbecillo namque ventriculo non raro ægrè concoquitur. Caput inter omnia minimè tentat, sed ad distributionem in corpus minimè festinat, quo magis fugiendum in syncope & omni virium languore, & in viscerum obstructionibus. Sed nec aluum satis mouet.

Acidulum album descriptum est, cui viribus affine est acidulũ subrubrũ, præsertum si tenue & aqueum, magisq; tenue aquosum & pallidum fuerit.

In vniuersum vinum acidulum, viride vocatum, quia plus aquæ quàm vini continet, perexiguum prębet corpori alimentum, difficilè coquitur & flatus atque alui tormina excitat, quia frigidum, ideóque senibus, frigidis & humidis naturis ac ventriculo imbecillis: deinde mulieribus quæ ægrè purgãtur, aut fœdis coloribus laborant noxium est, hyeme præsertim. Per vrinas tamen

celeriter excernitur, quia tenue, nec caput tentat, ideóque calidis omnibus naturis & iuuenibus quibus feruet sanguis aut exuritur commodissimum, si valet ventriculus æstate præsertim, hoc perinde atque oligophorum propriè appellatum febribus quibus vinum cõcedi potest idoneum esset, aqua multa dilutum, nisi ægrè coqueretur & obstrueret.

Quod acidum simul & adstringens aut acerbum est, ad omnia incommodius existit: Ægrè enim coquitur, obstructiones parit, nec per aluũ nec per vrinam facilè secedit, tempore tamen concoqui solet, si recondatur cella vinaria donec ab insito ei calore omnis cruditas vincatur. Sed de insita vinis nostratibus plurimis aciditate paulò liberiùs disserere, & ascititiam ab ea secernere liceat.

In vinis adstringentem qualitatem ab acida separatam esse, vt bonitatem à vitio, tradit Galenus. Verique simile est, in calidis & siccis regionibus, acidũ secũdum naturam nullum vinum esse. At in frigido hoc Galliæ tractu, multa

ex vuis immaturis, frigidis præsertim & humidis annis, exprimuntur acidula, alia quidem tenuia & aquosa, alia crassiora simúlque vel adstringentia, vel austera. Vinis generosis si vel parum acoris accesserit, illa continuò in acetũ degenerant, ac potui euadunt prorsus inepta. Atque ab vuis vix semimaturis expressa, ab omphacij vulgaris aciditate parum absunt, nisi valido satis calore in cruda materia delitescente sensim coquantur, atque abeunte aciditate maturescant, talia in annum asseruantur, populóque pro potu sunt. Omnis quidem aciditas in vinis vitiosa est, sed quæ laudatis vel vetustate, vel incuriosa asseruatione, vel alia ex causa incidit, quàm quæ nostratibus præ solis imbecillitate haud satis cõcoctis ab ipso ortu, velut vuę acerbę succo, inest, longè pessima. Illa quippe omnibus noxia atque prorsus inemendabilis ad medicamenta vel condimenta duntaxat vsurpatur. Hæc verò si à calore insito interdum haud vincitur, frigidis tantùm & humidis temperaturis ac senibus noxia est: nam validis naturis ca-

lida temperatura præditis,& laboribus aſſuetis, vt acidula viridia vocata vina, ſic cruda & acidula pomacea in potionem cedunt.

Gallis & Normanis peculiaria ſuppetunt nomina, quibus vinorum ac pomaceorum ſubacidum ſaporē, ab aceti aciditate perſpicuè diſtingāt: illi enim cruda & ſubacida vina non acida ſed viridia vocitant, Gallicè *vins vers* : hi verò pomaceum acidulum dictione ſolis Neuſtriis recepta *ſur* appellant, vt & aceſcere *ſurir* : qua diſtinctione aciditatem inemendabilem, atque à potu alieniſſimam, ab ea quæ etiamnum cōcoqui, aut etiam citra inſignem noxam in potione quotidiana tolerari poteſt diſcernunt.

Vina plurima acerba aut auſtera ſimulque ſubacida deprehendas, ſed nō pauca quoque videas citra manifeſtam auſteritatem ſubacida, quæ ſimpliciter viridia vulgò vocitant: quum illa vulgò aſpera & viridia nominent Gallicè *rudes & vers* : Auſtera & acerba adſtrictione vehementi fauces, linguā aliáſque oris partes denſant, conſtringunt,

ſiccant & exaſperant. Simpliciter ſubacida non item, ſed duntaxat refrigerant.

Acerba & auſtera etſi, cruda quum ſint, ab imbecillo calore, non niſi ægrè concoqui poſſunt, ventriculum tamẽ denſant ac conſtringunt, hócque nomine profluentem aluum ſiſtunt: acidula verò non item, niſi ſimul auſtera atque adſtringentia ſint. Ventriculo potiùs, membranis omnibus ac neruis ob refrigerandi vim, quæ in tenui materia conſiſtens, atque idcirco in partiũ ſubſtantiam altiùs ſubiens, illámq; ſuis qualitatibus feriẽs, naturalem illorum temperiem robúrque diſſoluit, ita noxia, vt cruditates, tormina, cruda alui profluuia, lienis obſtructiones atq; hypochondriacas melancholias ſæpè inuehat.

Galenus acerba vina calfacere negat, & reapſe auſterus ſapor in media materia conſiſtit, quæ terrenæ & aqueę particeps eſt, acerbus verò in terrena & ſicca, nec aquæ, nec humoris manifeſtè particeps, atque in vtraque non calor ſed frigiditas: in illa quidem cum hu-

more, in hac verò cum ſiccitate, dominatur & exuperat: At quoniã raro admodum purus ſincerúſque & ſolitarius ſapor in vinis occurrit, (miſti enim ferè ſunt, omniáque vina temperamento calida ſunt & ſicca) ita auſtera atque acerba vina refrigerare, aut non calfacere audienda ſunt, vt aliis minùs calfaciant, nec ſtatim primo occurſu, alioqui falſi inſimulari poterit tãti viri ſententia, quum manifeſtò calfacere atq; ebrietatem accerſere deprehendantur vina omnia, ſi validum calorẽ firmúnq; ventriculum nanciſcantur. Illorũ calor cruda materia ſepultus haud facilè, ſed tamen tandem aliquando ſeſe profert & exerit, quod ne acidulis quidẽ noſtratibus vinis & pomaceis denegatum eſſe comperimus, quum agricolas ac foſſores alant, foueant, recreent, atque etiam inebrient. Sed de his ſatis, iã aſcititiæ aciditatis cauſa explicanda.

Vina inualida quia vere & æſtate immutantur & aceſcunt, hyeme verò integras ſuas ſeruant qualitates, quibuſdam viſum eſt à calore aciditatem naſci: quorum opinionem hoc etiam *Quæ ſit aciditatis aſcititiæ cauſa.*

confirmat, quòd vina imbecilla vehementiùs mota, aut longiùs aduecta, aut in cellas vinarias meridianis & ſoli expoſitis locis apertas repoſita, celerrimè aceſcant. Quæ verò immota in ædibus ad aquilonem expoſitis aſſeruantur, nō item: quaſi frigus illorum qualitatem ſeruet, diſſoluat autem atque immutet caliditas. Sed perſimile quid vinis quæ natura imbecilliora aquoſioráque ſunt accidit, quale ardenti lucernæ flāmíſque exiguis & imbecillis: quas ſi vel ad ſolem feruidum, vel ad flammā vehementem magnámque exponas, marceſcere & obſcurari, aut etiā prorſus extingui conſpicies. Non igitur vina omnia caliditate aceſcunt, ſed imbecilliora duntaxat, quorum infirmus calor ab externo calore validiore diſſipatus, magna ex parte euaneſcit: Natura enim infirma validum neque motum neque calorem ſuſtinet, ſed iis diſſipata diſſolutáque perit. Contrà verò vina quorum & validus eſt calor, & materia haud facilè diſſipabilis, commota & tranſportata, atque etiam ſoli meridiano expoſita, aut calido loco aſ-

ſeruata, non modò non aceſcunt præpropere, ſed citiùs multò matureſcunt & potui euadunt idonea : nam quod multo tempore generoſis, quæ cellis frigidis concludūtur, inſiti caloris ſenſim materiam ſubigentis efficacia, hoc iis quæ arte excalfacta fuerint, breuiſſimo, accidit, motu, vectura, ſolis aut ignis calore, tenuata concoctáque crudiore eorum materia. Vt enim toleratus ſolis ardor, & ſuſcepta exercitia, calida, atque robuſta, hominum corpora validiora efficiunt, proſternunt autem & digerunt perfrigerántque infirma, ſic vina aut pomacea natura calida dū vel motus, vel ſol, vel flammæ iuxta ardentes excalfaciunt, celeriùs maturant atque concoquūt. Quæ verò imbecilliora ſunt atque dilutiora, eorum imbecillitatem diſſoluta caloris inſiti portione augent omnia id genus, celeriúſque perpeti cogunt, quæ alioqui calore ſponte ac ſenſim reſoluto, pòſt paſſura eſſent.

Ita natura comparatum eſt, vt proprio & inſito calore res quęlibet in propria ſeruetur natura, corrumpatur au-

tem ab immoderatione externa, nempe caloris humidi aut frigoris abundãtia. Caliditas igitur mediocris omnib9 rebus vtilis, immoderata verò non minùs quàm frigiditas noxia. Itaque vbi à circunſtante foris calore magna ex parte diſſipatus eſt vini calor infirmior, aciditatis vitium accedit: quod idem euenire etiam ſolet, quum penetrabile frigus imbecillem illorum calorem infringit. Eo enim prorſus euaporato atque extincto, vt vinum ſaporẽ & odorẽ amittere, ſic vappę nomen accipere ſolet, non aceſcere.

Porrò quum aquoſa & imbecilla vina, alia cruda & acidula ſint, quæ hîc vulgò viridia vocari diximus, ac frigidis & humidis naturis inimica. Alia verò nec cruda nec acidula, ſed exactè matura, tenuitate partium, coctionis facilitate, & diſtributionis celeritate tũ ſanis tum ægris commoda, oligophora Græcis appellata, illa & motum & vecturam facilè perferant, prę ſertim ſi vel auſteritas vel acerbitas quædam inſitæ aciditati comes eſt: hæc verò non item. Illorum quippe calor in cruda materia

delitescit, è qua tantùm abest vt motu aut agitatione facilè dissipetur, vt potiùs attenuata atque cōcocta cui inhærescebat crudiore materia, multò quã dudum alacriores vires exerat atq; vegetiores. Horum contrà infirmus calor in tenui ac concocta materia consistens, minimo motu aut calore resolutus, diuanescit atque vaporat.

De his solùm postremis Galeni atque aliorum veterum qui nulla fortè ab ortu ipso acidula vina in æstuosis locis agnouerant audienda sunt testimonia. Latum certè discrimen inter ascititiam vinorum aciditatem quam propriè acorem nominant, & insitam, quæ vulgò viriditas dici solet, statuendum: illa enim præterquàm quòd vehementem ac manifestam acrimoniam vt in aceto, comitem habet, qua ventriculũ membranas ac neruos omnes vellicat, læditq; nulla etiam arte sic domari aut emendari potest, vt verè acescens vinum aliquando in pristinam redeat bonitatem, tutóque bibi possit: At quę ab ipso ortu inest, præterquàm quòd non rarò, concocta scilicet frigidiore

cui insidebat materia, emergentéq; calore in ea sepulto, ita sensim obliteratur, vt vinum hominum vsibus accõmodatissimum euadat, eius saltem acrimonię semper expers est quæ in aceto tantopere rodit ac vellicat. Quò fit vt etiamsi ob insiti caloris crudam materiam haud satis strenuè concoquentis imbecillitatem in totum tolli non possit, tutò tamen vt quotidianus docuit rerum vsus, acidulum ab ortu vinum viride appellatum vsurpetur.

In pomaceis, de quibus postea, acoris ratio aliter se habet. Alia enim ab ortu ipso ab ipsis, inquam, malis vnde exprimũtur, velut viridia vina ab vuis haud satis maturis, atque idcirco subacidis, alia postea talia euadunt. Atque horum rursum alia, aciditatem contrahunt vocatę vinorum viriditati similẽ, atque idcirco ab vsu quotidiano non valde alienam, alia verò verum acorem acrimoniæ participem, atq; idcirco ab vsu, nisi fortè in condimentis perinde atque acetum alienissimam, de quibus postea pluribus.

Vt autem vina oligophora sic tenuissi-

ma ac saluberrima quæque pomacea proportione illis respondentia, omniũ citissimè motu aut vectura aut solis feruore acescunt. Cruda enim & acidula, terra marique trãsportata ad duos trésve annos integras suas seruant qualitates, atque idcirco maritimis nauigationibus generosis quibusque præferuntur. Et quò in crassiore & acerbiore materia validiorem calorem sepultum habent, hoc illorum vis ægriùs vanescit. Quod pomaceis subacidis, id austeris atque acerbis vinis, in quorũ cruda & crassiore materia haud facilè dissipabilis calor occulitur, atq; etiam ex acidorum genere plurimus contingit. Non igitur quæ primo statim occursu cruda frigida & acidula videntur vina aut pomacea, motus, sol, vectura, flammæque iuxta ardentes exoluunt, sed ea duntaxat quæ imbecillum ac leuem calorem in tenui materia sortita sunt. Reliqua enim sapore austera vel acerba vel acidula modò calorem in cruda ea & frigida materia vegetum ac validum habeant motum quemuis perferunt, quò & æstatis feruoribus potiùs

maturescant, potuique euadant idonea quàm vel acescant vel corrumpantur. Sed ad rem redeo.

Dioscorides austerum vinum capitis dolores ciere & ebrietatem facere opinatus est, nostratia tamen quò austera sunt magis, hoc minus cerebro ob sunt. Et certè quò potus quisque odore ac partium tenuitate magis præstat & excellit, hoc cerebrum vaporibus magis lacessit, & destillationibus vberius alimentum suppeditat. Ab austeris tamen & adstringentibus potulentis ebrietas si quãdo inducitur, omniũ pessima ac contumacissima est. Austera ergo & adstringẽtia nostratia vina omnia, qualia ferè Burgundiana, vt minùs odora sunt minimúmque exhalant, sic omnium minimè caput tẽtare ac ebrietatem accersere solent, vt rectè etiam Galeno de austeris suis vinis visum est. Ideóq; arthriticis & aliis omnibus qui fluxionibus è capite obnoxij sunt, commodissima censeri debent.

Media inter adstringentia ac dulcia dicuntur, tum quæ nec dulcedine nec adstrictione manifesta valent, tum quę

ex vtraque constant qualitate.

Vinum consistentia aliud tenue, aliud crassum, aliud medium. Tenue verò aliud imbecillũ & aquosum, oligophoron Græcis appellatum, de quo infrà pluribus, aquæ fere simile, tenuitate, colore, odoris carentia, non manifesta calfactione. Minimum ex huius substantia in sanguinem mutatur, vrinam tamen mouet præter cætera omnia, si Galeno creditur, omnibus naturis ex vsu. Aliud imbecillum aquosum & acidulum hîc frequens, senibus & aliis omnibus naturis frigidis, aut alioqui imbecillo calore prędìtis noxiũ, calidis verò naturis interdum ex vsu æstate præsertim, vt suprà iam commonefeci.

De vini consistentia.

Gal. in com. li. 3. de morb. vul.

Lib. 5. de sani. tuenda.

Aliud tenue optimum quoque, sed calidum & vinosum, coctu quidem facile, & ad digestionem festinans, sed vaporibus non minùs fere quàm album cerebrum lacessens, & ebrietatem inducens, ideóque iis noxium qui fluxionibus & rheumatismis opportuni sunt. Eiusmodi multa è Vasconia adferri solent, quę principibus sint in pretio, om-

nia ferè colore gilua aut fulua. Minus vinosa sunt ajna nobis vocata atque idcirco longè saluberrima.

Crassum aliud simpliciter tale, aliud valde crassum existit.

Crassa omnia vina cæteris ægriùs cõcoqui & tardiùs distribui diximus, sed semel concocta valentiorem alimoniã corpori exhibere, longè valentissimam valde crassa, quæ omnium difficillimè concoqui ac tardissimè distribui certũ est. Hæc quia obstructiones contumacissimas pariunt, non nisi agricolis, fossoribus, aliisque laboriosam vitam ducentibus concedi debere supra testati sumus.

Ad multa commodius est, quod inter tenue & crassum medium existit, neque enim caput, vt tenue & vinosum grauat, neque vt crassum obstructionũ est opifex. Omnium tamen salubermimum oligophorum.

De vini odore. Vinum aliud odorum, aliud inodorum. Odorum humoribus quidẽ probis ac recreãdis viribus aptissimum est, sed caput maximè tentat grauátque, præsertim si substantia tenue sit, & colore

lore rufum aut ſubfuluum aut gilutum aut fuluum atque alijs calidius. Quod enim eiuſmodi eſt, ad ſucci quidem tenuitatem & concoctionis facilitatem plurimum facit, ſed vaporibus ac caliditate caput replens, ac neruos & mentem vehementer feriens, κεφαλαλγίας ac ῥευματισμοὺς ſæpè concitat.

Aliud inodorum aquæ inſtar, quod & aquoſum dicitur; Odoris carentia ac vacuitas in vino imbecillitatis frigiditatiſque maxima nota exiſtit: fortis verò odor maximum roboris ſignum.

Aliud nec graueolens, nec tamen inodorum, ſed ferientem atque inſuauem qualitatem, aut ex ſolo, aut ex dolio, aut aliunde nactum nemini cõmodum, vt enim nulla res (quod teſtatur Columella) alienum odorem celeriùs ad ſe ducit quàm vinum, ſic nec vlla cordi & principibus partibus, noxias qualitates citiùs impertitur.

Vinum aliud potens, quod vinoſum appellant, aquoſo oppoſitum, & polyphorum, vt aquoſum oligophorũ dici poteſt, valenter calfacit, neruos ferit, caput replet, deſipientias procreat, *De vini virib.*

calorem febrilem mirè auget, breuiter, nisi abundè diluitur, paucis commodat.

Aliud imbecillũ, quod & aquosum, idque duorum generum, aliud enim acidulum sensibilem vim refrigerandi sortitum, biliosis naturis & calidis regionibus concedendum, si valet ventriculus, de quo suprà meminimus. Aliud tenue quidem & aquosum, sed nullius aciditatis particeps omnibus naturis quamlibet infirmus videatur ventriculus, & ijs quos hemicrania, aut cephalalgia sępè exercet ex vsu, concoctionẽ iuuat, & vrinas ac sudores mouet, neq; capiti officit. Hoc cæteris omnibus innocentius, febricitantibus etiam conceditur, nullam earum quæ cæteris vinis insunt manifestam habet qualitatem; Neque enim austeritatem, neque adstrictionem, neque dulcedinem, neque acrimoniam, neque odorem præ se fert, quò fit vt huic omnium soli tum aquæ tum vini incommoda effugere datum sit. Nascuntur autem talia in vna quaque regione aliqua, vt opinatur Galenus.

Oligophorum idcirco Græcis dicitur, quòd præ imbecillitate parum aquæ ferat. Non modo capiti prorſus innoxium putatur, ſed etiam eius dolores quos ventriculi cruditas pepererit Galeno tollere creditur. Ventriculi robore naturali aut prauo cibo, aut aquæ vitioſæ potu exoluto, ex reliquo corpore ſanies quædã vitioſa ad ipſum confluit, quæ capitis dolorem faciat, ei ſimilem quem inedia parit, quibus ſanè offenſis noxiiſque vinum oligophorùm hominem contemperando actutũ liberare credunt, ſi exiguam adſtringẽdi vim ſortitum ſit, qua ventriculum firmare poſſit. Nam quæ illi noxia ſunt celeriter ad inferiores partes defert, ſecúmque rapit, & expurgat. Deſidioſis & literarum cupidis commodiſſimum.

Supereſt vt Gallicorum vinorum quibus Lutetiæ vtimur differentias, è regionum varietate depromptas, percurramus. Vina igitur peculiariter Frãcica vocitari ſolita primùm occurrunt, quæ in Pariſiorum finibus, ac tota Frãciæ inſula, locíſque vicinis nata, literarum cupidis, vrbium ciuibus, omnibus

De Gallicorũ vinorum differentiis ex regionum proprietate.

denique otiosam ac tranquillam vitã degentibus omnium commodissima sunt: annis præsertim bene constitutis, propriámque temperiem seruantibus. Neque enim calore immodico, aut siccitate nimia, vt quę è Vasconia, aut Hispania, aliisque calidioribus plagis petuntur, viscera siccant, torrent & exurunt: nec vt Aureliana caput vaporibus acriter feriunt, replent, grauántq;: nec vt cruda & acidula, quæ frigidis & humidis annis hîc nascuntur, vel è frigidioribus terræ tractibus aduehũtur, serosis excrementis corpus onerãt: nec vt crassa & nigra quæ ex agro Burdegalensi huc maritimis nauigationibus apportantur, obstructiones pariunt, & melancholici succi copiam aggerunt, palato tamẽ, quum planè maturuerint, gratissima sunt, præcipuè gilua, aut flaua, vel rubella, & alba. Temperamento quidem calida sunt & sicca, vt & reliqua, sed non vltra primi ordinis finem, aut secundi principium: quum Hispanica, aliáque eius generis, ad tertij vsq; finem progrediantur. Illa igitur & sanis & laborantibus, quibus vinum con-

ceditur, exoticis omnibus, quæ viſcera exurunt, anteponenda fuerint. Illorũ autem alia alba ſunt, alia gilua ſeu fulua, vulgò clareta, aut rubella appellata, omnium ſaluberrima, ſi modò auſteritatis fuerint expertia (cruda enim ſubacida & auſtera viridia appellata, niſi tandem concocta acerbitate matureſcant ſolis foſſoribus & operarijs conueniunt) alia ſubrubra, aut rubra, pauciſſima nigra.

Alba & gilua, ſeu fulua, clara & perſpicua, bene matura, quia tenui ſunt ſubſtantia, facilè coquuntur, promptè diſtribuuntur, vrinas mouent, corpus mediocriter alunt, & animum exhilarant, omnibus idcirco expetita. Horũ alia primo ſtatim aut ſecundo menſe depromi poſſunt, alia non ante ſeptimeſtre aut octimeſtre, omnia ferè ſecũdo anno incipiẽte exolui atque hebeſcere incipiunt. Subrubra & rubra etſi perſpicua, ſubſtantia tamen non perinde tenui ſunt: ideóque valentiùs alunt, qua ratione vitam duriter exigentibus fuerint commodiora: etiamſi nec tam facilè concoqui, nec celeriter adeò di-

ſtribui, nec per vrinas ita ſecedere, atq; alba aut gilua & clareta vocata poſſunt. Hæc enim vitia, multóque maiora domat ac ſuperat exercitatio frequẽs & labor improbus. Quæ ex ijs auſteritatis & adſtrictionis participia fuerint, non antè æſtatis feruorem matureſcũt: fitque non raró, vt ſecundo anno concocta prorſus crudiore materia, præſtãtiſſima ſint.

Nigra & craſſa auſtera ferè, atque omnium peſſima exiſtunt: nam & ægrè concoqui, & tardiſſimè diſtribui & obſtructiones parere ſolent, & craſſi ſucci prouentum facere. Quò fit, vt non niſi laborioſam vitam degentibus concedi debeant, quibus ſemel concocta plurimum alimenti ſuppeditant, atque ad labores ipſos meliùs firmant, denſántq; ventriculum.

Vina alba Francica præſtantiora putãtur, quæ inſtar aquæ limpida ſunt, & tenui ſubſtantia prædita, nec dulcia, nec acidula. Pauló minus alimenti quã gilua aut fulua corpori præſtant: ſed faciliùs concoqui, & celeriùs in corpus digeri, ac per vrinas ſecedere poſſunt.

Sed hoc incōmodi circunferuut, quòd caput magis tentent: qua de causa arthriticis, & alijs omnibus, quibus caput imbecillum ac fluxionibus opportunum, infirmíque articuli, magis inimica putanda sunt, quàm subrubra, quæ leui adstrictione os ventriculi cōfirmant.

Quæ primis mensibus dulcedine prædita occurrunt, si diutius asseruentur, sic tandem coquuntur ac maturescunt, vt deposita dulcedine, vinosa & valida atque omnium præstantissima euadant. Quæ viridia vulgò dici solent, qualia in frigidis hisce regionibus, frigida & humida anni constitutione multa reperias, seu rubra, seu alba fuerint, si calorem habeant vegetum in crudiore materia sepultum, longiori asseruatione sic concoqui & maturescere solent, vt tandem commodè ac tutò cuilibet in vsum venire possint: cuiusmodi ferè sunt, quæ non simpliciter acidula, sed etiam austera aut acerba deprehenduntur. Reliqua calore languidiore exoluto, incipiente æstate in vappam abeunt. Quò

fit, vt imbecillima, & valdè aquoſa quæque, ſine manifeſta aſtrictione aut auſteritate ſubacida, prima æſtate tutiùs depromantur: antequam, æſtatis feruoribus, reſoluto infirmiore illorũ corrumpantur. Auſtera verò & acerba, quæ in craſſiore materia validiorẽ calorẽ habent, in autumnũ tutò recõduntur. Simpliciter acida non niſi ſeruis, & duriter ac laborioſè victitãtibus, aut alijs quibus incendio conflagrant viſcera conueniant. In otioſis namque & in frigidis omnibus naturis ac ſenibus, non modò ægrè coquuntur, ſed etiam flatuum ac pituitæ copiam cumulant, tardè diſtribuuntur, & obſtructiones inuehunt, ventriculo, inteſtinis, & vtero præcipuè noxia. Iecori tamen, renibus, & infirmiori capiti ferè proſunt. Hæc quidem de vinis Francicis in genere. Nam quæ in illis occurrunt, è ſingulis villis petita diſcrimina, ſingulis annis, pro varia cœli temperie ſic variant, vt literis certò comprehendi non poſſint. Præſtantiſſimum tamen haberi ſolet, Couſſiminium Regibus dicatũ. Hoc ſequitur Seũranum, vtrũque ru-

brum, aut subrubrum, potens & vinosum, ijs qui nimia venere, aut alia vacuatione immoderata animo linquuntur ac deficiunt, commodissimum. Vanueum, Argentolianū, & quod in mōte Martyrum nascitur, reliquáque omnia in sabulosa Lutetiæ vicinia nata, salubriora. Nam cùm tenui substantia sint ferè omnia, citra aciditatem aut austeritatē manifestam, annis præsertim calidioribus, aut bene constitutis, propriámque temperiem seruantibus, facilè coquuntur, celeriter distribuuntur & vrinas mouent, neque tamen caput valde tentant, quia vinosa non sunt, neque insigniter calfaciunt.

Superioris Normaniæ vina Francicis appellatis colore, consistentia, & viribus finitima, interdum etiam præstātiora, quū superioribus Normanis cęli constitutio calidior est, quàm Frācis. Annis bene constitutis propriámque temperiem seruātibus, tenuia ferè sunt & colore subflaua: quò fit vt & facilè concoqui, & celeriter digeri, & vrinas ciere possint, non tamen cerebro valde officere, quia vinosa non sunt, sed oli-

gophoris proxima. Frigida verò & humida anni constitutione, horum vt & Francicorum plurima imbecilla & aquea, atque idcirco oligophora, alia acidula esse solent, aut etiam austera & acerba, non nisi quum planè maturuerint vsurpāda, ne obstructiones & cruditates pariant.

Vina Burgundiana quæ huc aduehũtur in vniuersum rubra ferè omnia: plurima etiam primis mẽsibus adstringentia & subaustera. Quò fit, vt adstrictione manifesta ventriculum mollem & laxum densent, constringant, & corroborẽt, neque vaporatione multa cerebrum feriant. Ideóque arthriticis, & alijs omnibus, qui fluxionibus è capite in subiectas partes opportuni sunt, omnium commodissima fuerint. Quoniã tamen si illorum maturitatem anteuertas, aliquantum ægriùs concoqui, & tardiùs distribui solẽt, quàm fulua Frãcica, neq; lienis aut mesenterij obstructione laborantibus, neque otiosam & sedentariam vitam ducentibus, neque infirmiori & languidiore calore prædito ventriculo conueniunt, primo saltẽ

anno incipiente, quandiu ſcilicet auſteritatis & adſtrictionis ſenſum exhibent, ſed laboribus aſſuetis & ventriculi robore donatis. Aſt vbi, depoſita auſteritate, ſatis matura fuerint, vix Frãcicis cedant. Quò fit, vt in finem anni primi, aut in ſecundi principium commodiſſimè recondantur atque aſſeruẽtur, & maritimis nauigationibus in exteras regiones tranſuecta meliora euadant. Calidis tamen & ſiccis annis, primis etiam mẽſibus eorum plurima cõmodè bibuntur. Singulis ergo annis cœli ſtatus in ſingulis regionibus obſeruandus, deguſtandáque vina, antequã de illis quicquam certi pronũties: quũ aliàs Francica, aliàs Burgundiana, aliàs Aureliana, aliàs Andina cęteris pręſtẽt. In eorum tamen cenſu primas ferè ſingulis annis tenent Ajnum & Iſancinũ. Ajnum ſubrubrum, giluum aut fuluũ eſt, tenue & palato gratiſſimum, nec tamen cerebro valde noxium, atque idcirco Principibus expetitum, ac pene oligophorum, Iſancinũ mediocris eſt conſiſtentiæ, & colore rubrum, & quũ maturitatem aſſequutum eſt, potens ac vinoſum.

Vinum Aurelianum inter Gallica primas tenet. Rubrum ferè eſt, ſubſtãtia inter craſſum & tenue mediũ, odorũ ac vinoſum, ſtomacho & inteſtinis vtile. Potentius calfacit, vberius alimentum corpori præſtat quàm Francicum, paucis exceptis, vt Couſſimium & Seüranum, quæ illi vix cedant: Sed omnium maximè caput tentat & afficit. Ideóque continuato vſu ijs quibus caput imbecillum & rheumatiſmis opportunum eſt, arthriticis & pulmonarijs imprimis noxium: quemadmodum febricitantibus, & alijs qui calida & ſicca viſcerum conſtitutione ſunt, aut cutaneis affectibus, veluti impetigine, pſora, lepra, lichenibus, pruritu, aliíſq; huiuſmodi morbis tenentur. Cõuenit autem naturis ac morbis frigidis à frigida cauſa profectis, & ſyncope ab exhauſto aut nimia venere exanimatis, aliá-ve de cauſa frigida languentibus.

Et hæc quidem de vino Aureliano in vniuerſum. Nam vt in alijs regionibus, ſic in hac ingenium ſoli magnum ingenerat in vinis diſcrimẽ. Alia enim fulua, aut gilua & perſpicua ſunt om-

nium optima, cuiusmodi habẽtur quæ in pago [1] Saintæo, aut [2] Hilarij sacello, aut [3] Sammemano, aut [4] Checio legũtur. Quæ in pago [5] Hirci nascuntur, generosa quidem sunt, sed paulò crassiore substantia, ac rubicundiora, quò fit vt raró ante pascha depromantur.

Imbecilliora quidem sunt [6] Liuetiana, [7] Sangiana, & [8] Nigretia, ijs tamen qui otio perfruuntur, & literarum studiosis salubriora, quàm quæ magis vinosa sunt.

1. Sanctay. 2. Chapelle S. Hilaire. 3. S. Memain le long de Loiret. 4. Checy. 5. S. de Boug. 6. Liuet. 7. S. Gy. 8. de Nigray.

Laudantur passim quæ ad nos aduehuntur [9] Messana, etiam si ab optimis non parũ absint. Crassa enim sunt, & minoris constant: sed quia motu & vectura attenuantur ac maturescunt, mercatoribus præferuntur.

9. Messas.

Quæ prope cœnobium Vicinorum nascuntur Messanis affinia sunt. Alba Aureliana Francicis albis cedunt, quò fit, vt raró in exteras regiones vehãtur.

L'Abbaye de Voisins.

Lourina dulcedinis haud expertia, inter ea principatum tenent, quemadmodum & Rebechia.

Loury. Rebechie.

Vinum Andinum album ferè est, & magna ex parte dulce temperata, mul-

Vim d'Aniou.

tóque magis calida & ſicca anni cõſtitutione, ſimúlque potens & vinoſum: adeò vt inter vina alba Gallica primas teneat. Quandiu dulce craſſum & crudum eſt, ventriculũ & præcordia inflat, venas obſtruit, viſcera magna facit, & ſitim excitat, in bilioſis præſertim naturis, aluum etiam interdũ conturbat. At feruore ſatis defæcatum, ſatiſque maturum atque cõcoctum, media ſcilicet ætate, quã anno ſecundo attingere creditur, vt limpidiſſimũ euadit ac gratiſſimum, ſic depoſitis vitijs enumeratis, vires acquirit dulci & craſſo planè cõtrarias: nam & facilè coquitur, & citò permeat, & vrinã ſatis ciet, & ſputũ educit.

Pluuia & frigida cõſtitutione, cruda & acidula ferè ſunt omnia: qualia fuere anno 1573. 1574. 1575. 1576. & hoc anno 1577.

Quæ calido & ſicco anni ſtatu naſcuntur, ad ſextum ſeptimúmve annum integras ſuas ſeruant qualitates, quæ frigido & humido non item.

Vaſcones varia ad nos vina tranſmittũt. Ex iis quę craſſa ſunt ſeu rubra, ſeu nigra, abundè quidẽ alunt: ſed quo-

niam obſtructiones pariunt, & humoris melancholici prouentum faciunt, maximè verò ſi dulcia quoque fuerint, omnibus fugiēda, præterquàm ijs qui vitam duriter exigunt.

Quæ tenui ſubſtantia conſtant ſeu alba, ſeu fulua, aut gilua, quia gratiſſima ſunt, & facilè concoqui, & celeriter diſtribui ſolent, Principum menſis hîc expetuntur. Quæ inter vtraque media ſunt, medio modo ſe habēt ad omnia.

E Gallicis vinis quibus Lutetiæ vtimur nulla magis cerebro noxia, quàm Aureliana. Quò fit, vt arthriticis & aliis fluxionibus opportunis valde inimica ſint. Hęc ſequuntur alba limpida minimè dulcia ſed vinoſa in vicinia Lutetię nata: deinde Andina & quæ Vaſconia profert. Omnium minimè cerebro obſunt debilia & aquoſa, deinde Burgundiana, & Francica rubella arthriticis & alijs in rheumatiſmos propenſis minúſ noxia.

Quæ è Vaſconia calida & ſicca anni cōſtitutione petūtur, ſiccitate quidē & feruore noſtratiū viſcera magis ſiccāt & exurunt, quàm Aureliana, minùs

tamen cerebrũ tentant, quantũ vſu cõperi. At frigida & humida anni conſtitutione, nobis ſaluberrima ſunt, vinis, quæ Francia calido & ſicco anni ſtatu profert non diſſimilia, quod iam ſuprà notaueram.

Hiſpanica aliáq; feruidiſſima vina ab exteris regionibus æſtuoſis petita, frequẽti vſu nobis perniciosiſſima deprehẽdũtur. Sæpè tamẽ in frigidis morbis, quos frigida cauſa citra calidã iecoris aut alterius viſceris intemperiẽ protulit, atq; etiãnum fouet, in vicẽ medicamenti vſurpãtur. Præſertim verò vinũ Maluaticum hîc appellatũ, quòd cruditatem propriè appellatã cõcoquere, flatus ſtrenuè diſcutere, & verè colicos dolores ocyſſimè compeſcere notaui.

Exotica autẽ vina ab æſtuoſiſſimis ac torridis plagis petita, nobis eſſe infenſa ac valde noxia, facilè ſibi perſuadebit, qui occultas quaſdã cũ rebus & hominibus eiuſdẽ plagæ ſympathias, vt cum alienis antipathias ineſſe nouerit: quas niſi obſeruemus, in magna ſæpè ignoratione verſari, atq; in artis operib⁹ cæcutire neceſſe eſt. Atq; hęc de vino ſatis.

FINIS.

IVLIANI PALMARII

DE POMACEO.

Liber posterior.



QVI Lutetiam, ac totam viciniam, atque etiam superiorem Normaniam incolunt, potionem è malis & pyris seorsum aut simul cõtusis, elicitam, Latinè quidem Pomaceum, sua verò lingua, ducta à Sicera appellatione, Sidre, vocitare consueuerunt. Constantini verò, & Bellocassij, & Cadomei, reliquique omnes Neustriæ citerioris incolæ, eam quidẽ quæ è pomis propriè appellatis exprimitur, Pomaceum, vernaculo Sidre: quæ verò è pyris Latinè Pyraceum, Gallicè Poiré, nominãt. Pomaceum ergo propriè appellatum, potionis genus est, Neustrijs ac Cantabris vsitatum & familiare, è malis, quæ Gallis peculiariter poma appellantur, versatili mola tunsis, vel sponte extillãs, vel torculari

Pomaceum. Pyraceum.

Pomaceũ quomodo fieri soleat.

expressum, & ligneis dolijs perinde ac vinum asseruatum. Contunduntur autem mala interdum vnica, sæpius duabus ligneis molis, quas alligati boues aut equi in orbem circumagunt intra alueum ipsis malis semiplenum. Contritis illic malis reliqua dein, vt in vino absoluuntur: præterquam quòd hîc secundarius potus, & quędam quasi lora, non autem in vinis nostratibus fieri solet, de quo postea. In dolijs quum ab innato calore efferbuit malorũ succus, superuacaneis quæ prius confusa inerant secretis, atque crudis tandem concoctis, potio redditur cùm saluberrima tum assuetis quàm gratissima. Efferuescit autem aut patẽte foramine, quo infusum est, aut eo arctè obstructo, ne quid expiret: quúmque id obstruitur, è quoque dolio aliquid demendum antequam ferueat, ne ebulliens dolia ipsa confringat. Quum verò patulum dolium relinquitur, etsi non prorsus impletur, efferuescendo tamẽ atque ebulliendo spumosa excrementa patente foramine reijcit, séque expurgat: multóque magis quum prorsus impletur,

Pomaceum aliud merum & primariũ, aliud dilutum, quod & secundariũ.

nec quicquam demitur. Quò fit, vt mea quidem sentētia, destillationibus obnoxiјs salubrius & capite imbecillis accommodatius sit. Quod enim obstructo dolio feruet ac concoquitur vaporibus coërcitis validius quidem, sed capiti magis noxium deprehenditur. Expresso in torculari contusorum malorum succo ad meracum pomaceum magma totum in alueum dempto stramine reiјcitur, & mola denuo contusum, atque multa respersum aqua, in cuppam reponitur: vbi horas 24. maceretur & efferuescat: ex eo dein secundarium pomaceum elicitur. E magmate, quod quatuor fudit pomacei meracioris dolia, vnum loræ istiusmodi dolium extrahunt.

Vt autem generosum sit primarium pomaceum, non nisi ex dulcibus aut subamaris maturis extrahēdum. Nam ex immaturis, licet dulcibus, aquosum & subacidum exprimitur: haud secus quàm ex vuis nondum maturitatem assequutis crudum, aquosum & viride vocatum vinum, multóq; magis si etiā acidula fuerint. *Pomaceum generosum.* *Pomaceum ignobile.*

Maloru͂ maturitas & collectio.

Mala verò in arboribus & in horreis maturescunt. In his enim, nisi satis matura fuerint dum flauescant & suauem odorem effundant asseruari recōdíque debent. Quanquam autem, si calida & sicca est cœli constitutio, mala ab arbore ad maturitatem vsque depēdere præstat: in horreo tamen aliquandiu post asseruāda sunt, vt nuper ab arbore acceptus alimentarius humor etiamnum crudus ab insito ipsis calore sensim digeri & concoqui possit. Tum demum ergo opportunè leguntur, vel exactè matura in horreis reponuntur, quum soluto sponte pediculo decidu͂t, suauiter olent, & flauum, aut rubru͂, aut splendidum, aut subnigrum, vt fert peculiaris speciei cuiusque natura, colorē ducunt. Quod quum omnibus malorum generibus eodem tēpore minimè contingat, non omnia simul legenda esse constat: sed alia citiùs, alia seriùs, vt sua est cuiusque maturitas. Legenda autem omnia sole illucescente, siccóq; aëris statu, ne si pluuia, aut rore madida recondantur, breui in horreis corrumpantur atque putrescant.

Iam verò pomis in horreo bene maturis atq; iucundiſſimum odorem ſpirantibus exprimendum pomaceũ: quę ſi diutius negligitur opportunitas, eorum pars putredinem ac corruptionem ſenſim contrahit: vnde aquoſum & imbecillum, atque etiam in acorem valde propenſum euadit pomaceum. *Opportunitas concinnandi pomacei.*

Generoſum quidem è permiſtis citra delectum diuerſi generis dulcibus malis, ſed multo generoſius è nobilioribus quibuſdam generibus magna cura ſelectis, ac ſeorſum contuſis, pręſtantiſſimum denique & omnibus expetitum, ex certa quadam diuerſorum generum proportione nonnullis explorata fieri ſolet. *Nobilia pomacea.*

Ignobilius putatur è ſubacidis & dulcibus permiſtis elicitum, quod tamen, modo pauca ſint ſubacida, æſtate præſtantioribus meritò anteponent calidæ naturæ. Nam & ſitim melius compeſcit, & minus calfacit, & pellucidius eſſe ſolet. Certis experimentis deprehenſum eſt mala dulcia, quæ in tenui materia calorem habẽt imbecillum ac facilè diſſipabilem, pomaceum acori

obnoxium proferre, nisi subacida quædam permisceas. In alijs quæ in crassiore succo, calore vegeto, ægréque dissipabili prædita sunt, subacida dulcibus permiscere noxium nedum inutile fuerit: nisi fortè in quibusdam speciebus, quæ crassum succum fundunt, qui vix vnquam satis per se inclarescit. Nō nisi è malis perfectè maturis, & bene olentibus pomaceum elici debere diximus: nunc addo illorum corruptionem ac putredinem prudenti œconomo anteuertendam esse, si diu integris viribus asseruandum est. Atque idcirco primo potiùs quàm vltimo maturitatis gradu, quo iam putrescere incipiunt, pomariæ molæ ac prælo subijcienda esse, præsertim verò dulcia. Præterea nemini obscurū est, multò pellucidius ac limpidius esse, quod è maturis quidem, nōdum tamen ad putredinem paratis cōficitur. Plurimam enim fæcem habet ac innatantes flocculos permultos, è dulcibus iam præ maturitate tabescentibus expressum.

At verò si quādo mala ante maturitatē in horreo glacie indurentur, ac cō-

crescant, quoniam vt pristinũ odorem & saporẽ, sic suarum virium magnam partem amittunt, crudúmque & imbecillum pomaceum effundunt, quod facillimè acescat; illa quum vehemẽtiùs vrit gelu aceruatim congesta sufficiẽti stramentorum recens concussorum, ne situm redoleant, strue ac congerie aut plumeis culcitris muniantur: sunt qui telis in aqua madefactis & compressis illa contegunt vt frigore induratæ aditum aëri intercludant. Sed & horreum quò calidius sit, & gelationi minus obnoxium, straminibus, non tegulis aut lateribus operiatur: & fenestræ atque ostiorum rimæ, ne frigus intrò penetret, arctissimè occludantur, ac stramẽtis constipentur. Sic incorrupta, donec maturuerint, modo abijciantur ea quæ putredinem senserint, asseruabuntur.

Mala gelatione indurata pomaceũ fundunt acori obnoxium & imbecillum.

Prudens œconomus satis supérque nouit, longa edoctus experientia, quonam tempore mala quæque apud se nata, & legenda, & prelo subijcienda sint: non enim omnibus eorum generibus idem tempus præscribi potest, singulis potius speciebus peculiare designandũ:

quod etiam pro anni totius constitutione, & præsenti cœli statu variat: ex quibus celerius aut tardius, & legendorum malorum & conficiendi pomacei captãda est occasio. Satis igitur sit monuisse, antequam probè maturuerint ad optimum pomaceum non esse idonea: & partim in arbore, partim in horreo maturitatem assequi: neque statim & rectà ab arbore ad torcular, etiam si satis matura videantur, sed ad horreum potius deferenda, illícque aliquot saltem dies seruanda.

Mala immatura ad pomaceum inepta.

Dulcia multò minus succulẽta sunt, quàm subacida. Sed & ex iis, quò friabilius est vnumquodque, ac minus succosum, hoc minus pomacei profundit, quod vt crassius existit, sic ad sui purgationem concoctionémque longiori tẽpore opus habet, vberius alimentũ corpori præstat, & generosius esse, ac diutius asseruari vetustatémq; meliùs ferre solet.

Contrà verò è succulentis & humidioribus multò plus pomacei eliciunt, quod vt paulò imbecillius & tenue magis existit, atq; alimenti minus corpori

ſuppeditat: ſic celerius & concoquitur, & inclareſcit, & depromitur, & in totũ corpus diſtribuitur, otioſis, ſedentariã vitam agentibus, atque omnibus calida & ſicca temperie præditis ex vſu.

Subacida omnia ſuccum plurimũ fundunt tenue & aquoſum, quod vt citius defæcatur, & inclareſcit: ſic ægriùs in ventriculo concoquitur, minúſque nutrit.

Primarium & meracum citra aquæ adiectionem cõparatum, ſerius quàm dilutum, & concoqui & fæces deponere ſolet: ſed vt ſaporem & odorem, ſic reliquas vires omnes diutius integras retinet ac conſeruat. Aqua enim vel modica pomaceo permiſta, exactis quinquè, ſéx-ve menſibus, aut certè anno primo deſinente acorem inducit, multóque citius, ſi largius addita fuerit vt in ſecundario. Ideóque ei tantum eſt miſcenda, quod ſex, ſeptem, octó-ve primis anni menſibus ad vſum fuerit depromendum. Satius enim fuerit, reliqua anni parte, meracum pomaceum perinde ac vinum in menſa diluere, quum vel ad tuẽdam valetudinem, vel

Primarium & meracũ pomaceum ſerius fæces deponit.

Dilutum quãdiu integrum perſiſtat.

ad cuiuſpiam morbi curationem profuturum videbitur.

Inuentio pomacei.

Multis ab hinc ſæculis inuentum eſſe pomaceum veriſimile eſt, quum ex omni hominum & temporum memoria Cãtabris & Cõſtantinis familiaris atque vſitata potio ſit: ſed quis eius vſum primùm inuenerit ac docuerit, nõ ita eſt in confeſſo. Hac enim de re Neuſtrij & Cantabri inter ſe pugnant atq; contendunt, vtraque ſe natione poſſeſſionis vetuſtate defendente, adeóque eius inuentionem ſibi, veluti ſuo iure, arrogante. Tota tamen hæc res vetuſtate obruta in tenebris iacet. At verò vt Noeum quum expreſſum ab vuis liquorem gratum percepiſſet, vino initium dediſſe legimus: ſic quendam ſucci è contritis malis eliciti iucunditate ad concinnandum pomaceum in Neuſtria & Cantabria, vbi præ ſolis imbecillitate vix vuæ ſatis matureſcunt allectum fuiſſe credibile eſt. Eſt enim, vt audio, quibuſdam Cantabrię locis vulgaris eius conficiẽdi ratio, adhuc agreſtis admodum & peruetuſta. Sũt enim qui mala maleolo confracta in dolia

cum magna aquæ copia conijciũt, quæ quum feruẽdo & ebulliendo vim confractorum malorum acceperit, ac sese expurgauerit, pomacei nomine insigniatur. Alij in mortario illa contundunt, & cum aqua reponunt. Quidam succum extrahunt, & adiecta aqua in dolia recondunt, vt concoquatur, & fæces deponat. Alij tamen, vt nostrates cõficiunt, & maritimis nauigationibus quum eius penuria laboramus, huc ad nos transmittunt.

Constantinis ergo ex omni temporum memoria in vsu fuit pomaceum, reliquis Neustrijs vlterioribus non itẽ: quũ vetus monasteriũ nullũ, nulla arx antiqua apud eos reperiatur, in qua nõ manifesta restent fornacum & vasorũ in quibus zythum conficiebant, vestigia. Necdum quinquaginta fluxerunt anni, ex quo Rothomagensibus & vlterioris Normaniæ incolis zythum in vicem pomacei communis fuit potio. Sed par sanè fuit, vt tã iucundo, támq; salutari succo cederet cereuisia, veniétque aliquando tempus in quo cùm medicis illius præstantia vis & efficacia, in

morborum multorum curatione, & tuenda eorum, qui calido & ſicco ſunt corporis habitu, valetudine innotuerit, per totam Galliam fiet maximi, & vinis quamlibet generoſis præferetur. Alioqui vitio dabitur medicis, ſi cùm tot remedia tam curioſè inueſtigent, & tantis cum ſumptibus ex ipſis terræ viſceribus eruant, hoc tam gratum & pręſtabile, tam multis morbis accommodatum, & paratu facilè negligãt atque contemnãt: nec regiones, quæ tam excellenti potione carebunt, quæ in ipſis viarum & ſeptorum marginibus, paruis impenſis, minimáque cura prouenit, negligentiæ culpa vacabunt. Vino quidem tum in multorum morborum profligatione, tum in ſanitatis conſeruatione, raræ ſunt & eximiæ dotes in naturis frigidis: Sed pomaceo rariores ſanè & præſtantiores in calidis, multóque pauciora & minora incommoda: quod poſteà tam luculenter ſum patefacturus, vt nemo id (modò ſit æquus rerum æſtimator & iudex) in dubium reuocare poſſit.

Satis cõcoctum & à fæcibus exactè

expurgatum pomaceum, ad ſanguinis humani temperamẽtum accedit quàm proximè. Calorem enim habet mediocrem, qui humore multo ſic retũditur, vt nec immodicè calfaciat aut deſiccet, nec optimam ſanorum (modò frugaliter bibant) conſtitutionem labefactet. Ideóque nec ſimiliter ac vinum, niſi fortè æſtate in calidis ac ſiccis naturis, aquæ perfuſione temperari deſiderat. Sed quum operibus & effectu tẽperiem calidam & humidam ſatis prodat, quid aliunde petitis rationibus opus eſt? Quòd enim tandiu efferueſcat, quódque vaporem multum effundat, qui, ſi liber prohibeatur exitus, per cõmiſſuras doliorum exiliat, vel dolia ipſa effringat, id acceptum calori ferendum eſt. Eiuſdem actione excrementa prius in malorum ſucco commiſta confuſáque ſecernuntur: altero quidem leuiore, quod ſpumam vocant, per ſuperius vaſis foramen expurgato: altero grauiore magíſque terreno, quod fæcem appellant, in fundum demiſſo. Quod dum fit, reliqua purior ſynceriórque portio, ſic eiuſdem caloris ope attenua-

Pomacei temperamentum.

Feruor pomacei.

tur ac concoquitur, vt vſibus hominũ apta accommodatáque reddatur. Et hæc quidem ſenſibus conſpicua ſunt: quibus ſi quis fidem detrahat, pomaceum calidum eſſe temperamento, hæ præterea rationes confirmant. Vtentẽ calfacit, & inebriat, Ardentis aquæ, quam œnoſtagma vocant, maiorem ſi modò præſtantiſſimum ſit, quam plurima vina noſtratia quãtitatem deſtillatione profert. Quinetiam ſuauis & aromaticus, qui è flagrantibus malis emanat odor, hoc luculenter oſtendit. *Vina & pomacea frigida.* Minimè tamẽ in omni pomaceo idem ſpectatur caloris gradus. Primarium enim ſecũdario, & quod ex amaris, aut amaro-dulcibus elicitum eſt, eo quòd ex acidulis conficitur longè calidius exiſtit. Subacidum enim pomaceum omne crudum habetur, aut etiam frigidum, perinde ac vina viridia appellata, frigida dicere licet, ſi cum calidioribus & vinoſis conferantur.

At verò non is deprehenditur in pomaceo, qui in vino, caloris exceſſus. Pomaceum enim quantumuis generoſum ſit & validum, primi calidorum or-

dinis finem, aut secundi principium nō superat. Vinum verò, Gallicum quidē vsque ad secūdi finem aut tertij initiū: Hispanicum verò & generosum quodque è feruidiore aliquapiam regione petitum, ad tertij vsque finē, aut quarti principium progreditur. Humidum porrò esse pomaceum, lōga me docuit experientia. Quibus enim extenuatis & diuturno meracioris vini, salsorum & aromatibus cōditorum vsu, aut alioqui sicca victus ratione tabefactis medicinam feci, feci autem plurimis, pomacei humiditas præsentissimo remedio fuit, prægressis conuenientibus catharticis. Illud etiam humiditatē eius arguit, quòd sitim omnem explet sedátque quàm citissimè. Humor autem ille comitem calorem ita temperat, vt nulli, quocunque sit corporis habitu, noxam inferat, qui eo temperanter vtatur. Sed de his satis: iam ad alias eius facultates accedamus.

Pomaceū humidum esse.

Tres omnino in cōmuni potione requiri facultates, omnibus in confesso est: ex quibus, si vel vnica desit, ea minimè primas teneat: nam & facilè coqua-

Pomaceum potionem commodissimam esse.

tur, & in penitissimas corporis partes permeet ac distribuatur, & partium solidarum siccitatem humectando atque madefaciendo anteuertat operæpretiũ est. Quæ cùm in solo pomaceo concurrant, iure illud alijs omnibus potionũ generibus præferatur. Neq; enim aqua quæ singulis animantibus communis potus data est, his tribus pollet viribus. Nam etsi madefaciendi vim habet, & ne calor insitus humidum primigeniũ præproperè depascatur & absumat, inhibere potest: quia tamen ægrè coquitur & ob crassitiem tardè penetrat, nisi qui eam haurit calorem habeat vegetũ ac validum, diu in ventriculo & hypochondrijs commoratur, eásque partes obstruit ac distendit. Nec etiam vinum generosum: quamuis enim facilè coctionem assequatur, & ob substantiæ tenuitatem promptè permeet, solidas tamen partes non ita humectat: sed eas, maximéque hepar, nisi aqua multa diluatur, insigniter tandem desiccat ac calfacit: vnde febres, inflammationes, impetigines, pruritum, scabiem, hydropem, dysenteriam, aliáque eiusmodi vitia,

Aqua ægrè coquitur & tardè permeat.

Vinũ meracũ iecur non rarò siccat & tabefacit.

vitia, in calidis præſertim & ſiccis naturis contrahi videas.

Zythum quidem craſſiore materia corporis molem auget, ſed craſſi ac melancholici humoris copiam cumulat, vnde obſtructiones contumaces ingenerat, ac diuturnorum morborum eſt opifex: adeóque tranquillam atq; otioſam vitam degentibus admodum inſalubre. At verò (quod & ratum & conſtans eſſe debet) in puro, tenui, & ſatis maturo pomaceo (quantum longo medendi vſu didici) tres hæ facultates inſunt. Falſum eſt & à veritate prorſus abhorrẽs, quod à plerisq; aſſeueranter pronũtiari video: vinum, quò calidius, & vinoſum magis, eò faciliùs ac citiùs coctione ſubigi. Innatus enim ventriculi calor temperatus cùm ſit, temperata multò faciliùs & promptiùs cõcoquit: à quibus vt fouetur conſeruatúrque: ſic ab intemperatis ſeu calidis, ſeu frigidis offenditur, grauitérque tandẽ afficitur. Nihil enim ſeruatur, niſi per ſimilia, nec immutatur tollitúrq; quidquam, niſi per contraria. At verò ſincerum & eximium pomaceum abſolu-

Zythũ melancholici ſucci prouentũ facit.

Temperata facilius quàm calidiora & acria concoqui.

tam maturitatem obtinens, quàm proximè ad ſanguinis humani temperiem, multóque ſanè propiùs quàm vinũ accedit.

Pręterea multò minus habet materię tenue & pellucidum pomaceum, quã rubra aut nigra vina plurima: quò fit, vt ijs conficiatur faciliùs, permeétque promptiùs. Nam quò craſſior potus quiſque, eò natura grauius in eo conficiendo laborat. Plurimos mihi videre contigit imbecilles ventriculo, qui minus in pomacei quàm Aureliani vini quamlibet generoſi coctione laboris moleſtiæque ſentiebant. Vt enim vinũ ventriculi imbecillitatem & cruditatẽ, à frigido humore contractam delet & emendat, ſic eam quam inuexit iecoris feruor, auget & exaſperat. Huic igitur tollendæ pomaceum quàm vinum cõmodius. Quod verò ſubſtantiæ tenuitate celeriter quoquouerſum permeet, ac diſtribuatur, hinc ſciri poteſt, quòd vbi hauſtum eſt breui vrina profunditur. Nam (vt eſt apud Hippocratẽ) quę citò excernuntur, facilè quoque in alimentum cedunt. Illa verò haud queãt

Multi pomaceum faciliùs concoquũt quã vinum.

Cui ventriculi imbecillitati medeatur pomaceum.

in partium ſubſtantiam facilè ac citò conuerti, niſi promptè diſtribuantur. Nutritionem enim alimenti diſtributio præcedat oportet. Adde quod nec ventriculum, nec hypochondria oneret, nec primas venas offerciat, quod in eis, qui optimis pomaceis aſſiduè vtuntur, videre licet: in quibus ſanguis ferè dominatur & exuperat: quod teſtantur rubicundus floridúſque faciei color, hæmorrhagia è naribus frequens, atq; hypochondria æquabiliter mollia tactuique cedentia.

Pomaceũ tenue & limpidum celeriter & coquitur & permeat.

Iam aliàs facultates expendamus, quæ vulgari quidem potui minimè neceſſariæ, ſed ſi concurrant, tamen vtiliſſimæ ſunt. Alimentaria primùm occurrit huic cum vino communis: cuius fidem facient foſſores, aliique ruſtici omnes operarij, qui labores aſſiduos & exercitationes pomacei, quàm carnis vſu faciliùs ferunt. Et potatores illi egregij, quibus ſola panis cruſtula contentis, vix ſex aut ſeptem vini trientes, quorũ ſinguli libras quatuor pendeãt, ſatis ſint. Huius enim ſolius ferè vſu adipe multa diſtenduntur turgéntque.

Pomaceũ plurimum alit.

Pomacea ex acidulis malis, perinde ac viridia vocata vina, quibus infame ginguetorum nomen inditum eſt, quia cruda & aquoſa minimum, contrà verò dulcia, & alia quæque generoſa è dulcibus aut amaris elicita vberrimum præbent alimẽtum. Et quò malũ quodque minus ſucculentum eſt, eò valentiores vires habet, ac magis nutrit pomaceum. Horum ſi ex colore, ſapore, & ſubſtantia coniectura facienda eſt, quod flauo aut croceo aut ſubrubro colore abũde ſaturatũ eſt, ſapore dulce ac ſubſtantia craſſum, copioſè: quod iã ſaporem aſſequutum eſt pomaceis minimè dulcibus familiarem, clarum & perſpicuum aliquanto minus. Subacidum autem & aqueum, etſi tenue & tranſparens minimè omnium alit. Vt ergo vinum album, aut ſubfuluum tenue & excellens nullius dulcedinis particeps, etiamſi palato magis arrideat atque ſalubrius cenſeatur, minus tamen quàm dulce, & minus quàm rubrum alimenti corpori præſtat: Sic generoſum pomaceum, quod guſtatũ iucũditate ſaporis oblectat, omnis expers dulcedinis colo-

rem aquæ, in qua momentũ glycyrrhiſæ ſit incoctũ referẽs, licet craſſiori, coloratiori, dulcioríque multo ſit præſtãtius, & ad tuẽdam valetudinem aptius, minus tamen nutrimenti ſuggerit. Sed de his plus ſatis: nũc ad alias eius facultates properemus.

Pomaceum, perinde ac vinum benigno ac nobis familiari calore, natiuũ noſtrum calorem auget & recreat, hominémque ad actiones obeundas expeditiorem reddit, & alacriorem. Idem temperato vapore naturæ amiciſſimo, qui quoquouerſum quàm celerrimè ſeſe inſinuat, cor exhilarat, ſpiritúſque lætitia diffundit, & atros vapores qui ab humore melancholico efflari cõſueuerunt, diſſipat, coërcet, temperat ac reprimit. Quas tam inſignes facultates quum in odoratis malis medici veteres agnoſcerent, ex eorum ſucco ſyrupum cui ſaporis nomen indiderunt, ad melancholicos affectus præſcripſerunt. Iã verò ſi ex odoratorum malorũ expreſſo ſucco adornatus ſyrupus atrabilarij humoris ſiccitatem malignámque qualitatem emendat, ſi tetros ipſius vapores

Pomaceũ quia lætificat melãcholicis commodiſsimum.

Syrupus ſaporis.

& fumos diſcutit, adeóque mœſtitia & animi mœrore cõfectos hilaritate perfundit: quantò validiùs eadẽ præſtabit pomaceum? Extractus enim pomorũ ſuccus cum ſaccharo in ſyrupũ coctus, multum de ſua præſtantia ingenitóque calore ignea coctione deperdit: pomaceum verò natiui caloris actione defæcatum atque concoctum, innatam tẽperiem, omnéſque alias vires ſuas integras & incolumes retinet. Præter hoc ampliſſimum antiquitatis teſtimoniũ, ſatis in quampluримis melancholia hypochondriaca laborantibus, atq; etiam in me ipſo, quas vires aduerſus melancholiam à flaua bile peraſſata, & omnia eius ſymptomata pomaceum habeat, obſeruaui. Nam quum per triennium palpitatione cordis & affectione hypochondriaca grauiter fuerim conflictatus: non prius ab ea me exacta victus ratio, & accommodatiſſima remedia expedire, priſtinámque ſanitatem reſtituere potuerunt, quàm quum accenſis in Gallia ciuilibus, iiſdémq; luctuoſiſſimis bellis, in Neuſtriam me recepi: in qua quum vinum cum pomaceo cõ-

mutassem, intra paucos menses huius benignitate valetudinem recuperaui, à tam contumaci rebellique morbo, ita sensim leuatus, vt nullum iam illius vestigium supersit. Vinum quidem frigidi & terreni melancholici succi vapores potenter dissipat, & cordis tædia depellit. At melancholiæ retorridæ dum exhalationes discutit, earum causam fouet & exasperat. Pomaceum verò atræ bilis fuliginem dissipans, & omnia eius symptomata demulcens, peculiari etiam dote illorum causam temperat; éstque, vt suprà dixi, quum de temperie eius verba facerem, optimum exusti ac retorridi omnis excrementi, & præ siccitate tabescentium corporum omniũ præsidium, insigni humectandi facultate præditum. Id præterea illi cũ vino cõmune est, quòd dissolutos direptósq; spiritus ocyssimè resarcit, & syncopen, omnémque ab immodica vacuatione leppothymiam arcet.

Pomaceũ atræ bilis perassatæ antidotum.



Pomaceũ defectionis ab exhausto remedium.

Vaporis etiam benignioris in cerebrum appulsu somnum conciliat, ídq; blandè & citra offensam. Aluum etiam meliùs quàm vinum, quia humectat,

Pomaceũ somnum conciliat.

mollit ac ſubducit. Lac in nutricibus multiplicat, imò verò ſanguinis feruorem, aliáque vitia meracioris vini aut ſalſorum, aut craſſioris zythi vſu cõtracta temperat & emèndat. Quæ cauſa Reges ac Principes, & reliquos omnes qui opibus diffluũt, cõmonefacit hortatúrque ne liberorum nutricibus alio potu indulgeant. Sic enim à morbis illos vindicabunt, in quos vini vſu præcipites ruere conſueuerunt. Atq; vt ſummatim dicam, pomaceum facultatibus omnibus vinum æmulatur, ſi non pari gradu, eo ſaltem, qui non raro naturæ hominum melius conueniat : ſi modò vim ſiccandi vino ademeris, ob quam ad abluenda vulnera fouendáſque partes exangues & neruoſas in externis remedijs locum habet. Sed quum vini ſiccitas externis morbis commoda, interioribus ſæpè plurimùm noceat, ob eã maiori fortè vituperio, quàm laude dignum cenſeri poſſit. Quanquam autẽ in omni generoſo pomaceo, quas modò numerando percẽſui facultates omnes comparent, quoniam tamen in vno quàm altero aliæ alijs magis elucent,

Pomaceum nutricibus ſaluberrimum.

præcipuæ illius differentiæ peculiarésque dotes, quæ ex colore, ſapore, ſubſtantia, viribúſque ducũtur, nobis ſunt explicandæ.

Quantum igitur ad colorem attinet, recens omne pomaceum cõfuſum adhuc & turbidum, fluuiorum aquas extra alueum effuſas, & terrarum, quas alluunt & inundant miſtione conturbatas refert: paulò rubicundius eſt, quod è dulcibus, rubris aut flauis malis, nulla aquæ temperatione cõficitur, fluuiorum aquis, quę per ferrarias fluũt non diſſimile, vtróque minus rubet, quod ex acidis elicitur, aut aqua diluitur. Recens pomaceum muſto proportione reſpondens ægrè coquitur, aluũ perturbat ac commouet, ventriculum hypochondriáque inflat ac diſtendit, obſtructiones parit, magnúmque cruditatum ac flatuum prouẽtum facit, adeóque quàm plurimos, eóſque diuturnos morbos, lienis nempe tumores duros, colicos dolores flatulentos, fœdos virginum colores, quartanáſq; febres accerſit: quò fit, vt ab eiuſmodi potu abſtinere debeãt, qui valetudinis

Pomaceum turbidum.

Recens pomaceum vt muſtũ noxium.

Escarlatin vulgo vocatur pomaceũ eiusmodi.

suæ curã habent. Quod autẽ satis defęcatum satísque expurgatum est, aliud è rubris malis, quæ Coccinea Constantinates vocant, cõficitur ruborem vini gilui imitatum, præstantissimum & consistentia mediocre. Malum rubeũ quidem est: sed qua parte commorsum fuerit, multò magis: adeò vt venulis sanguine turgidis distinctum videatur. Huius pomacei integritas, si temperata fuerit anni constitutio, bienniũ persistit. Antè fæcis excrementorúmq; reliquorũ secretionẽ, crassum & glutinosum apparet: sed vbi satis defæcatũ atq; concoctum (quod non ante sex octóve menses contingit) diaphanes & dulce, suaui tamẽ acrimonia gustatum oblectans, simúlque aromaticum, perinde ac si vino saccharo & cinamomo factitium sit.

Muscadet Gallicè.

Secundas sedes tribuunt Muscatelino pomaceo: sic vocitato, quòd colorem, odorem, & saporem apiani vini, quod hîc Muscatellam vocant, referat. Succinei colorem superat, sed à coccinei rubore deficit. Est enim rufum aut castaneum, perinde atque

apianum vinum. Medium ergo inter coccineum & ſuccineum interijcitur. Sequitur id quod nouellum idcirco appellãt, quia prius quã aliud quoduis & concinnatur & depromitur. Minus quàm muſcatellinum, magis verò quã ſuccineũ, rubro, aut citreo colore ſuffuſum eſt. Hoc nulli primo ætatis flore inferius, ſed vires eius niſi intra ſex mẽſes bibitur ſenſim elangueſcunt. Si meracum, primo menſe craſſum & lẽtum eſt, ſecũdo inclareſcit, tertio & quarto vſui aptiſſimum eſt: ad annum tamen aſſeruari poteſt, ſin triens aut ſextans aquæ miſcetur, tam citò inclareſcit, vt primo ſtatim mẽſe pelluceat ac depromi poſtulet. Vtque puro & primario nondum ſatis concocto ſuauius, & ad conſeruãdam valetudinem conueniẽtius: ſic longè infirmius exiſtit, minúſque inebriat. Sequuntur quæ à malis vulgò (*dameret Guillot Roger & de Gay*) appellatis exprimuntur. Flaua, clara, & pellucida euadunt, vini fului colorem propemodum adepta, quem tamen ita progreſſu temporis exuunt, vt ad apiani aut ſuccinei pomacei colorem acce-

Renouuet Gallicè.

dant. Quodcunque ſubfului aut apiani vini colorem refert, aut citreo colore abunde ſaturatum eſt, potens eſt, multique nutrimenti, modò inſitus ſit non aſcititius color eiuſmodi, quẽ quũ aut vappa fit, aut ferè exhauſtum doliũ eſt, aut crocus admiſcetur, non ratò induit: ſed hoc guſtus facilè diiudicabit. Vina rubra quum decreſcunt in dolio, aut aceſcunt aut vappeſcunt, pallent. Succinea verò pomacea, in eadem vitia propenſa initio rufeſcunt, dein rubent, tandem verò viribus penè exhauſtis, vt aceſcunt, ſic acidulorum colorẽ aqueũ æmulantur.

Quæ obſcura perſiſtunt, nec probè purgantur, qualia ſolum Algienſe profert, non prius inclareſcunt, quàm ſubaceſcere incipiant, túmque eorum quæ è ſubacidis pomis expreſſa ſunt, colorẽ, ſaporem, breuiter naturam, conditionémque planè redolent.

Deſcripta pomaceorum genera, & quæcunque gilua aut citreo colore inſignita fuerint potentiáque, extenuatis, frigidis & imbecillis: omnibus deniq; quos animi defectio ab exhauſto,

aut frigidus humor melancholicus frequenter exercet, conducũt. Exhauſtos enim ſpiritus celeriter reſarciunt, & quemuis humorem crudum frigidúmque attenuant ac concoquunt, melancholiæ vapores diſcutiunt ac reprimũt, & hilaritatem inducunt, ſed cerebrum grauant, & implẽt: & ſi liberalius hauriuntur, inducta ebrietate mentis functiones intercipiunt.

Rufo huic colori affinis eſt ſuccineus vocatus. Flauus eſt & rutilus, clarus tamen & perſpicuus ſuccini, quod electrum & carabe vocant, ſiue aquæ in qua paucum glycyrrhizę incoctũ ſit, colorem reddens. Huius claſſis ſunt eximia Conſtantinatum pomacea bequetia, couetia, guillotia, amarodulcia, aliáque eius generis perfectam concoctionem ac maturitatem adepta, probéque à fæcibus repurgata. Copioſum præſtant corpori alimentum: coctionẽ in ventriculo, iecore, & venis facilè aſſequũtur, promptéq; permeãt: adeo vt eo vix Aureliano vino cedant. Quæ in genere imbecilliora ſunt & tenuiora, vino oligophoro proportione reſpondẽt

Sidre de couleur d'ambre Gallicè.

Pomacea oligophora, ſaluberrima.

nec vllam noxam inferunt. Eiuſmodi ſunt tenuiſſima, ſanis pariter atq; ęgrotis commodiſſima. Colore quidẽ aquoſis finitima ſunt: nihil tamen acoris reſipiunt, ſed ſuauiſſima cùm ſint, facilè & coquuntur, & diſtribuuntur, & vrinas mouent, nec capiti obſunt. Ideóq; literarum cupidis, & tranquillam vitã degentibus perinde ac generoſiorũ ſecundaria tutiſſima ſunt, vaporis multis cerebrum replent, & inſtar vini ebrietatem accerſunt. Sed id vitij facilè emẽdari poteſt. Diluta enim & moderatè ſumpta, quantumnis humidum & imbecillum caput nanciſcantur, nihil aut minimum offenſionis efferunt.

Inter vtraque media, medio ſe habẽt modo ad omnia, omnibus dotibus inſignita, quæ in præſtantiſſimo potu requiruntur: facilè coquuntur, citò diſtribuuntur, nullo manifeſto calore viſcera exurunt, humectant, exhilarãt, abunde nutriunt: ſanis omnibus commoda, his exceptis qui febribus, aut fluxionibus patent: quibus oligophora commodare diximus. Craſſa & dulcia tenuibus & pellucidis, quæ dulcedinẽ

coctione depoſuerint, vberius quidem alimentum corpori præbent: ſed quia obſtructiones ingenerant, & craſſa excrementa reponunt, non niſi operarijs conueniunt. Eiuſmodi ferè ſunt, quæ ſolum Algienſe profert. Hæc enim meraca ſi fuerint, vix vnquam ſatis inclareſcant, ſiue quòd nimium pinguis tellus ſit, ſiue quod generoſiorum malorũ inſitio ab Algienſibus hominibus hactenus neglecta ſit.

Acida & aquea à ſuccineorum colore multum abſunt, pyracei ſpeciẽ ferè adepta. Parum nutriunt, ægrè coquuntur, niſi diuturna aſſeruatione tãdem cicurentur & matureſcant, natiuo calore aciditatem cruditatémque ſenſim ſubigente, quod aliquando tertio aut quarto anno quibuſdam contingit. Hæc igitur, vt Algienſia, ſolis foſſoribus aliiſque operarijs ex vſu ſunt.

De colore ſatis ſupérque dictum: nunc differentiæ ſaporis particulatim examinandæ. Certiùs enim ex ſapore, quàm colore, quibus viribus polleat, pomaceum dignoſcas. *Differentiæ ex ſapore.*

Laudatum omne pomaceum re- *Sapor pomaceorum.*

cens, vel dulcedinis, vel amaroris particeps est: quod verò depositis fæcibus iam inclaruit, aut etiamnum dulce est: aut communem pomaceorũ quæ dulcedinem deposuerunt saporem nondũ proprio insignitum nomine adeptum est.

Pomacea vitiosa.

Vitiosum verò acidum est, aut insipidum instar aquæ. Interdum etiam alienum & ingratum quendam saporẽ vel ex solo, vel ex dolio, vel è stramẽto, vel ex alia quauis causa contraxit. Quodcunque dulcedine valet, si satis defæcatum, ac perfectè maturitatem assequutum sit, & pellucidum, præstantissimũ & naturæ familiarissimum cẽsetur. Nã præterquam quod plurimum alimenti corpori suppeditat, pulmonibus etiam pituita cruda refertis, vlceratis renibus, vesicæque nõ leuiter succurrit: sed plethoricis, quia nimis saginat, & corporis molem plus satis adauget, minimè conuenit. His tenue potius & imbecillum citra aciditatem seligendum, vino oligophoro proportione respondens. Sin dulce quidem, sed crudum adhuc & incoctum est, etiam si clarum

iam

iã euaſit & pellucidũ, iecur amplificat, præcordia inflat ac diſtendit, tenues iecoris venas totúmque meſenteriũ obſtruit: vitam tamen laborioſam duriter exigentibus, quia copioſè nutrit concedi poteſt. E dulcibus ergo alia ſatis ab inſito calore cocta ſunt, adeóq; tutò vſurpanda, alia verò adhuc aliquãtum cruda, atque ideo noxia: quod diſcrimen guſtatu facilè diſcernet, qui huic potioni fuerit aſſuetus. Hîc autẽ obſeruatione dignum videri poteſt, è præſtantiſſimis quædam duos, trés-ve annos inſignem dulcedinem retinere: quam ſimul ac amittunt, viribus deſtitui & coaceſſere incipiũt: primúmq; acido-dulcia, dein prorſus acida euadũt. Quæ eiuſmodi longo vſu cõperta ſunt, dulcia bibantur. Neque enim natiua illa dulcedo prorſus matura atque cõcocta vnquam obſtruat aut aliud accerſat incommodum: ſed ea duntaxat, quæ cum cruditate coniuncta temporis ſpatio concoqui domarique poteſt. Alia verò concocta atque deperdita dulcedine, anno plus minús-ve præſtãtiſſima perſiſtunt: vt hinc manifeſtum

ſit, magnum inter pomaceorum dulcedinem & aciditatem interuallum, amplámque latitudinem intercedere, in qua maxima ſaporũ varietas occurrat. Amarum lõgiſſimè à coctione & ſummo bonitatis gradu etiamnum abeſt. Omnis enim natiua pomacei amaritudo dierũ numero cocta euaneſcit. Quò fit, vt ex amaro-dulcibus cõparata pomacea iure in præſtantiorum cenſu numerentur, & ad ſecundum aut etiam tertium annum integras ſuas ſeruent qualitates.

Amarum Pomaceum.

Hæc quidem recens expreſſa, pinguia, viſcoſa, turbida, & ingrata ſunt: ſed tãdem puritatem, dulcedinem, poſtremò ſaporem, generoſis pomaceis omnibus minimè dulcibus communẽ ſummáſque vires conſequuntur retinéntque quàm longiſſimè.

Ameretia, couetia, guillotia, cunoetia, ſapinea, herouetia, dum dulcedinẽ exuunt, vt ſuccinea ferè euadũt, ſic eodem atque illa ferè ſapore pollent: in quo tum ob mali ſpeciem, & ſoli ingenium, tum ob anni conſtitutionem, & conficiendi modum, non obſcura diſſi-

militudo varietásque animaduertitur, cuius æquissimus iudex erit, qui pomaceo fuerit assuetus. Nam ex eius, vt ex vini sapore, natalis locus, ætas, vires aliæque differentiæ facillimè ab eo qui præstans fuerit æstimator internosci possunt.

Pomoceorum aciditas, quæ in vinis Gallicis viriditas vulgò appellari solet, nisi aquæ permistione contracta est, aut à malis subacidis, aut ab innati caloris ob diutinam asseruationem dissipatione prouenit. Ex quibusdam tamen subacidis bene maturis, quæ vegetum calorem habent, & parum succi reddunt, quod extorquetur pomaceũ, ita progressu temporis concoquitur, vt intra tertium annum suaue euadat atque salutare : quod verò ex valde succulẽtis subacidis elicitur, vix vnquã sic cõcoqui potest, vt acorẽ prorsus exuat, humidis præsertim annis. Subacida omnia pomacea perinde ac viridia appellata vina, ægrè concoqui, stomacho & intestinis incommodare, tenues & serosos humores in venis congerere, in prima verò corporis regione, etiã cras- *Pomaceorum aciditas vnde contrahatur.*

ſos,ac flatus,qui colicis doloribus, obſtructionibus, fœdis virginum coloribus, lienis duritiei materiam ſuppeditent,ſuprà dictum eſt. Ex ijs autem,quę vel à malis ſubacidis expreſſa ſunt, vel aquæ permiſtione, vel longiori aſſeruatione ac vetuſtate aceſcere incipiũt, iuuenibus qui ſe laboribus & exercitatione fatigant,ac ſtomacho,& inſiti caloris robore valent, calidioréque ſunt iecore,commodè interdum conceduntur : quæ verò planè acida iam ſunt non item. Interdicuntur verò omnia ſenibus, ac frigidis & humidis naturis, deinde & ijs qui obſtructionibus lienis, aut alijs diuturnis morbis frigidis tentantur.

Verè acida pomacea nemini vſurpanda.

Quæ igitur vt acetum, ob ingeniti caloris diſſolutionem iamdiu acida euaſerunt, omnibus obſunt. Illa enim perinde atque viridia vocata vina calorem habent, qui concocta materiæ cruditate, in qua ſepultus atque ſopitus deliteſcebat, vires ſuas exerat. Hæc verò prorſus acida, calorem omnem, reliquáſque vires pręter cruditatem amiſe-

runt. Prorſus igitur frigida cùm ſint, neruoſas ac membranoſas partes, vt ventriculum, inteſtina, vterũ, neruos, & articulos, atque etiam lienem haud ſecus atque acetum afficiunt, & vehementer offendunt, natiuo & inſito calori prorſus infenſa. Ad ſola igitur condimenta expetuntur. Quæ ne aciditatem quidem retinent, ſed calore prorſus reſoluto, ac viribus omnibus diſſipatis vappeſcunt, nullius prorſus ſunt vſus.

Quæ alienum ſaporem ex telluris, vel dolij quod ſitum duxit, vitio deprõptum retinent, prorſus etiam reijciẽda ſunt. Nam quum per venas & arterias in vniuerſum corpus prõptè permeet, ac deferatur tenuis ac liquidus potus, eíq; ſuas qualitates celeriter imprimat, in eo magna cautio adhibenda, ne vitioſus hauriatur.

Odoratum, exhauſtos ſpiritus exolutáſq; vires promptiùs, quàm inodorum inſtaurat: ſed rheumatiſmis obnoxios, quos grauitas dolórque capitis, & ex eo deſtillationes ſæpè infeſtãt, deterius afficit. Extenuatis verò, imbe-

cillis, & ſyncope proſtratis vtiliter datur.

Quod fœtidum aut grauem alium & tetrum odorem expirat, eò quòd ingrati duntaxat ſaporis è ſolo accepti inſuauitate guſtum offendit, magis noxium eſt. Eius enim vapor citiſſimè in omnes partes ſeſe inſinuans, cordi viſceribúſque fœtorem, aliáque vitia cõmunicat.

Quantum ad materiam, quod craſſum & denſum tenuiori bene defæcato præſtat, ſi ſanguinem multum reponere ac corporis molem reſtituere vel augere placet, ſed operarijs tantùm, non etiã vrbanis ac literarum cupidis, quorum viſcera ac venas obſtruit, aptum conueniénſque fuerit. Tenue enim & pellucidum reliquis omnibus commodius. De præſtantia verò & imbecillitate ſic habeto. Quod infirmum & imbecillum exiſtit, modò pellucidum, tenue, bene maturum, & omnis expers aciditatis ſit, febricitantibus tutò concedi poſſe: præſertim ſi miſtione aquæ temperetur. Valentiſſima verò atque generoſiſſima quæque ſanis tantùm &

imbecillis citra febrem, citráque calidã & ſiccam viſcerum intẽperiem ex vſu eſſe. Nam præter vim alimentariã qua triplicis ſubſtantiæ noſtræ iacturam resarciunt, refrigeratas etiam partes calefaciunt, & ventriculi robur tuentur, atque conſeruant. Sunt & aliæ pomaceorum differẽtiæ quæ ex illorũ ætate, temperamento, anni ſtatu, malorũ ſpecie, ſoli natura, & conficiendi ratione ducuntur: de quibus nihil neceſſe eſt plura dicere, quum ſub primis illis ac præcipuis, de quibus abunde diſſeruimus, comprehendantur: ſintque ex accidẽti omnes. Pomaceum enim omne ſuccineum colorem, ſuauem ſaporem & odorem ſummáſque vires in tenui aut mediocri materia adeptum, nulla nec ætatis, nec ſoli, nec malorum ſpeciei habita ratione generoſum cenſeri debet. Contrà verò quodcunque nec colorem nec ſaporem, nec odorem, nec ſubſtantiam laudabilem obtinet, nec viribus excellit, etiamſi in agro Conſtantino prouenerit, & à ſelectis malis fuerit expreſſum, præſtans tamen & efficax haberi nequit. De ſin-

gulis nihilominus hisce differentijs vt res tota sit dilucidior paucis dicēdum.

Ætatis pomaceorum suprà meminimus, quum alia diximus annum, alia biennium, alia triennium aut quadriēnium, alia verò non vltra tertium aut quartum mensem integra seruari. Erit igitur pro cōfesso pomaceum omne in ipso potius flore, media scilicet ætate, quum viribus pollet maximis, quàm primo aut vltimo ætatis tempore depromi debere. Vt enim recens & nuper expressum etiamnum crassum & dulce, crudum est & incoctum, atque idcirco noxium: sic vetus manifestè aciditatis iam particeps, coctu difficile, & senibus, ac frigidis naturis inimicum.

Media autem aliorum ætas tertio mense, in quo viribus pollet maximis, aliorum anno, aliorum biennio circūscribitur. Hanc varietatem parit anni constitutio, malorum diuersitas, telluris conditio, & conficiendi ratio.

Maxima est in anni temperie ad pomaceorum vires augendas minuendásve efficacia. Frigida enim & humida qualis hoc anno 1586. non solùm exi-

gua & macilenta tabidáque mala ſunt, ſed etiam penè inodora: adeóque pomacea inualida, & quæ intra annum coaceſcunt.

Temperata verò aut calida & humida ampla carnoſáque mala profert: è quibus generoſum elicias pomaceũ, in multos, ſi voles, annos aſſeruandum: Præterquàm quum tanta eſt malorum luxuries, vt ſufficiens ſatíſque elaboratum ſingulis alimentum ab arbore ſuppeditari nequeat. Sed de his ſatis: iam de concinnãdi pomacei ratione. Meracum, vt diutius integris viribus ſeruari poteſt, ſic tardius concoqui & inclareſcere ſolet. Quò fit, vt quod vltra annũ recondi debet, nullam aquæ miſtionẽ: quod verò intra quinque ſéx-ve mẽſes depromere placet, quintam ſextám-ve aquæ partem perferat: ſiquidem è malis dulcibus elicitum eſt. Quod enim acida multa habet, aquæ miſtionem, vt citò inclareſcat, ac fæcibus depoſitis vſui aptum ſit, minimè poſtulat: nam & breui defæcatur, & purum ne calidis quidem & ſiccis naturis vllo modo nocet.

Tellus etiam non mediocriter ad pomaceorum præſtantiam aut imbecillitatẽ confert. Conſtãtinus ager tenuia, perſpicua & præſtantia, Algiẽſis craſſa & turbida, valida tamen & plurimi alimenti pomacea profert. Eſt qui ingrati cuiuſdam ſaporis notam illis inurat. Quanquam autem malorum diuerſitatem, ob appellationum, quæ non rarò in qualibet villa variare comperiuntur, incertitudinem inconſtantiámque commodè percenſere nemo poteſt: vt tamen nationibus vino deſtitutis, quibus fortè aliquando cordi erit generoſiorum malorum ſpecies ſeligere, atque pomaria ex ijs inſtruere, pro virili commodarem, nobiliora eorũ genera ſcripto Gallico deſcripſi, & de ijs quantum hîc turbulentiſſimis iſtis ciuilium bellorum temporibus nobilium obſequiis officiiſque implicatus aſſequi potui, in medium protuli, vnde lectori quæ hîc deſunt petenda fuerint.

Vſus pomacei. De pomacei temperamento, viribus, & differentijs hactenus: venio ad eius vſum. Plato & Ariſtoteles pueris idcirco vino prorſus interdixerunt,

quòd non ſit neceſſe ignem igni ſuperaddere. Hippocrates verò idcirco victum humidum iiſdem vtilem eſſe pronuntiat, quòd humidam illorum temperiē foueat, & quàm diutiſſimè tueatur. Nos diluto pomaceo illis libenter indulgemus, quòd calorem habeat, illorum calori fouendo aptiſſimum, & humiditatem humidæ illorum naturæ valde familiarem.

Infantibus ergo, pueris, adoleſcentibus, ac iuuenibus, qui calore circunfluunt & exęſtuant, tenue ac valde dilutum pomaceum & quod ſecundariū appellant in vicem aquæ concedimus, vtque alijs quibuſlibet potionum generibus, atque etiam meraco pomaceo id præferāt ſuademus: propterea quòd citius matureſcere atque inclareſcere ſoleat, & facilius concoqui, & celerius diſtribui, & melius ſitim explere, atque humectare ſolidarum partium ſubſtātiam poſſit. Sed quia pomacea ſecūdaria præproperè aceſcere ſolent (permiſta namque aqua natiuum calorem, cuius robore in lōgius tempus eorum integritas perduraſſet, inſigniter obtun-

dit, ac debilitat) quum primùm id vitij aſciſcere videbuntur, primario & meraco bene defæcato atque cõcocto vti præſtiterit: ea tamen cautione, vt vſus tempore aqua abundè diluatur. Vinis ac pomaceis generoſis commune eſt, vt diluta promptiùs & altiùs quàm meraca, imò verò quàm aqua ſimplex & impermiſta ſubeant ac penetrent, ſitímque melius expleant. Vtrunq; enim aquæ craſſitiem diluit, & attenuat, & tãquam vehiculum per venas minimas in ſolidas quaſque partes illam deducit, quas penitius madefaciat. Hæc rationibus confirmare, nihil neceſſe habeo, quum, ſi quis fidem detrahat, experiri facilè ſit.

Pomacea diluta ſitim melius explent.

Iam verò ſi ſecundarium pomaceũ, aut certè dilutum primarium idcirco pueris & infantibus calido temperamento præditis accommodatiſſima potio eſt, quòd nullo noxio calore ſitim compeſcat, & multò quàm ſincerum melius humectet, nónne eandẽ ob cauſam calidis & ſiccis omnibus naturis, melius quàm meracum opitulabitur? Commodat & in obſtructionibus ie-

coris, & in ictero, & in febribus continuis ac tertianis, & in destillationibus acrioribus quas vaporatio calidior fouet, omnibus denique calidis & siccis morbis, atque etiam frigidis, quos calida quædam causa protulit alitque.

Secundaria & oligophora pomacea infantibus & pueris atque etiam alijs omnibus, qui fluxionibus sunt opportuni dicata.

Vt verò secundariũ pomaceum, aut primarium dilutum pueris aliisq; omnibus, qui sine manifesto calore madefieri desiderant magnopere confert, sic vinum calfaciendo siccandóque vehementer nocet. Solidarũ enim partiũ in pueris accretionẽ impedit, & natiuam eorũ temperiem quæ similibus seruari debet labefactat: vt suprà ex veterũ sententia demõstrauimus. Vini siccitas & calor aquę perfusione retũdi & minui, non prorsus aboleri solẽt. Quò fit, vt id quantũuis dilutum, pueris tamẽ tandẽ aliquando viriũ suarũ characterem imprimat, maximè verò illorum iecori. Cuius rei fidem facit, inexplebilis sitis, quã plerisque ferè omnibus Lutetianis infantibus & pueris, qui eo vtuntur, accersit: multóq; magis eorũ, quibus mortis causa fuit, ocularis inspectio, qua

Vinum etiam dilutũ infantibus ac pueris perniciosum.

mihi in plurimis ſicciſſimũ & aridiſſimũ iecur deprehenſum eſt, atq; etiã in multis parte ſui caua violaceum, perinde ac ſi ſimplex quædam inflammatio, quæ Græcis φλόγωσις, ſuperficiem eius occupaſſet. Lactentis pueri, aut etiam nuper à mamma diſiuncti iecur calidũ, molle ac tenellum aſſiduo vini vel dilutiſſimi, atque aliorum calefacientium & ſiccantium alimentorum appulſu facile affici, & à proprio temperamento breui deſciſcere ſolet.

Qui quadrageſimum quintum ætatis annum exceſſerunt, qua ſponte ſanguis refrigeſcere incipit, aliíque iuniores quorum natiuus calor refrigerantiũ vſu diutius continuato, aliá-ve ex cauſa citius deferbuit, & paulatim marceſcere collabiq; cœpit, omnes denique qui citra calidam & ſiccam iecoris intemperiem integra valetudine fruuntur quauis ætate meraco pomaceo quantumuis præſtanti, perinde ac vino diluto commodè vti poſſunt. Et hæc quidem de ætatibus & temperamentis, iã de morbis.

Benè perpurgatum pellucidúmque,

tenue & maturum pomaceum in omnibus ferè affectibus præter naturam (si phlegmonas & febres acutas excipias in quibus nec vinum nec pomaceũ ante declinationem indulgemus) citra offensionem concedi potest. Eius enim calor quum vel morbi ratio vel viscerũ intemperies postulant aquæ perfusione facilè retunditur.

In quibus morbis vinum pomaceo anteponendum.

Vinum tamen ei anteponere præstat, in frigidis & humidis naturis, aliisque omnibus, qui frigido, molli, & laxo sunt ventriculo, modò iecoris constitutio calidior & siccior non repugnet. Item in melancholicis, frigidis & in sexagenarijs omnibus: breuiter in qualibet ætate, cõstitutione & morbo, in quibus citra alicuius visceris calidiorem intemperiem insiti caloris imbecillitatem, & crudorum excrementorũ prouentum deprehendimus.

Vinum lac senum.

Vinum non immeritò lac senum appellatum est. Vt enim lac infantiũ, quos seruata naturali temperie, commodè nutrit & humectat, sic vinum senum, quorum vitam concoctis, quæ in eis colliguntur crudis excrementis,

prorogat, ſingulare & accommodatiſſimum poculentum eſt alimentoſum. Vt igitur vinũ in frigidis & humidis morbis à frigida & humida cauſa profectis, fœdis nempe virginum coloribus immoderato crudorum eſu, aut frigido potu contractis, flatulentis ventriculi diſtentionibus, cruditatibus ac colicis doloribus, lienis obſtructionibus, hydropi, quem frigidæ potus protulerit, œdematoſis tumoribus, quartanis ab humore melancholico frigido, diuturnis tertianis cruditatibus implicitis, quas vel refrigerans aliquis potus intẽpeſtiuè ingeſtus, vel diuturnus refrigerantium medicamentorum vſus induxerit, vt ſummatim dicam, omnibus pręter naturam affectibus, quos frigida cauſa progenuit fouétque, pomaceo anteponendum eſſe diximus: ſic in calidis & ſiccis, vino præſtat pomaceum: quemadmodũ & in frigidis omnibus, quos feruidioris ſanguinis exhalatio genuit atq; etiamnum alit ac ſuſtinet. Quum enim vaporibus cerebrum tentat & afficit calida exhalatio imbecilliori capiti & frigidis à deſtillatione

Quibus frigidis morbis vino anteponendum ſit pomaceum.

morbis

morbis omnibus materiam ſuppeditat, quæ antecedens ſit fluxionum cauſa, qua ſuperſtite continẽtem ac proximã vix vnquam vino, alió-ve calfaciẽte & ſiccãte remedio profliges aut abſumas. Huiuſmodi ſunt arthritides, ad quarũ depulſionem primas tenet aquæ potus, nulla vaporatione cerebro noxius.

Deinde deſtillationes in pulmonem illabentes, quibus materiam aſſiduo ſuppeditat vapor è calidiore iecore atq; etiam è venis & arterijs feruidiore ſanguine refertis eò ſublatus, & in imbrem dẽſatus, qui in ſubiectas partes fluxione decumbat, aliique eius generis, vt cruditates ventriculi ab hepatis vicini feruore.

Non ergo ſolius continentis cauſæ, ſed etiam antecedentis, quæ illi materiam ſuggerit, ratio habẽda. Hac enim ſublata continens breui diſperditur & euaneſcit. Hęc idcirco definire placuit, quòd innumeros quotannis perdant morbi frigidi à calida cauſa profecti, quos temere nullóque iudicio præſcriptis hydroticis & calfaciente atque attenuante victu reſtituere confidenter

pollicentur stolidi quidem Empirici, aut medici nondũ artis vsu confirmati. Vinum optimum ac meracum frigidis & humidis naturis, ac quartanis à frigido melancholico succo profectis saluberrimum esse constat: quum tamen contrarijs naturis, & quartanis à flaua bile retorrida infensissimũ sit. Vt hinc perspicuum esse possit, præstantissima quęque artis præsidia ab Empiricis, aut medicis ignaris, qui nec morborum causas accuratè scrutantur, nec eorum differentias ad vnguem tenent, temere ac citra iudicium præscripta, nõ minus quàm gladium furenti commissum periculosa esse, nec ab omnibus tantopere expetitam medendi felicitatem aliũde quàm à perspicaci solidóq; iudicio, rerum vsu confirmato dependere, nihílque ab ignaris ac temerarijs rectè fieri, cuius causam fortuna, aut potius natura suo iure sibi non vendicet. Sed ad institutum redeo.

Morbus aliquando similibus, causa semper contrariis abigitur.

Vinum frigidis & humidis naturis, ac morbis à frigida causa antecedente ac continente natis, pomaceo anteponendum diximus: quod ita audiendum

esse volumus, vt nemini assueto generosa pomacea deneganda censeamus, quod nullum frugaliter vtenti quamlibet imbecillo calore prædito incommodum accersere possint. Quodcunq; verò substantia crassum & dulce, aut acidum & crudum occurrit, quoniam, vt iam testati sumus, viscera obstruit, hypochõdria inflat ac distẽdit, colicos ac flatulentos ventriculi cruciatus parit, fœdos virginum colores, quartanas febres, affectiones hypochondriacas, aliósque eius generis affectus inuehit, rusticis tantùm qui assiduis laboribus crudos quoscúnque humores attenuãt ac concoquunt, non autem vrbanis, ac literarum cupidis, & otio perfruẽtibus ex vsu.

Quum autem magna sit in diuersorijs egregiorum pomaceorum raritas, negotiatoribus ac viatoribus, aliísque omnibus qui domesticis vel publicis rebus implicati, nullum certum habẽt & definitum domicilium, vini diluti, quàm pomacei multò tutior sit vsus: raritatem hanc efficit, partim maiorum nostrorum, quibus optimorum surcu-

Rara in diuersorijs pomacea generosa.

lorum insitio minimè, vt par erat, curę fuit, negligentia, partim error qui in eo conficiendo committitur.

Maiores pomis dulcibus idcirco videntur subacida prætulisse, quòd fœcundiora sint, & tamen omnibus aëris iniurijs minus obnoxia: Adde quòd expressa ex ijs pomacea, non minoris ferè væneant quàm dulcia, & maritimis nauigationibus, ac vecturis minus immutentur. E dulcibus namque malis elicita, & motu, & vectura breui imbecilliora redduntur, atque etiam sæpe coacescunt. Grauis autem error in eo conficiendo committitur, dum tertia aut etiam æqua portio aquæ cum malorum iure cũmiscetur. Ob eam enim mistionem intra primum annum, vel è dulcibus malis elicitum acescat. Quid? expressum cum pari aquæ quantitate mustum nónne in idem vitiũ incurrat?

De pomaceorũ aciditate. Sed quî fieri possit, vt ex acidulis expressum pomaceum, alium quàm subacidum saporem præ se ferat? Eodẽ enim affectum deprehenditur vinũ ex immaturis, atque idcirco subacidulis vuis expressum. At vulgare atq; etiam

vænale pomaceum ex acidulis ferè cõficitur malis: aut si dulcia quædam insint, tantum de eius bonitate ac præstãtia aquę mistione detrahitur, quantum dulcium malorum adiectione accesserat. Acor autem qui in viliori pomaceo ob malorum aciditatem frequens inesse solet, vinorum crudorum viriditatẽ planè refert: eadémque vitia accersit. Generosa vina viriditatem nunquam contrahunt, sed in acetum aut vappam potius demutantur. Optima verò pomacea vetustate aciditatem crudorum viriditati persimilem non raro contrahunt. Aliquid tamen discriminis inter vtramque intercedit: non enim optimorum acor, vt subacidorum minimè dilutorum viriditas temporis progressu, & caloris innati beneficio cõcoquitur: sed sensim augetur eundo, donec deperditis viribus insipidum euaserit pomaceum. Omnis igitur aciditas in pomaceis perinde atque in vinis vitiosa est: sed vera, qualis aceto inest longè pessima. Hæc autem in generosis quàm in vilibus multo frequentior est, nec minore interuallo à subaciditate aut

viriditate, de qua modò diximus, quàm omphaciũ ab aceto distinguitur. Vulgus in hac prouincia Gallicè *aigre*, simpliciter appellat, pomaceum in quo sapor hîc primas tenet, & à fæcibus expurgatum, sale vt in omphacio fieri cõsueuit adiecto ad condimenta recõdit.

Crassities dẽsitas & obscuritas pomaceorum.

Crassities, densitas, & obscuritas pomaceum etiam infamant. Horum autem vitiorum causa, vel ad malorum speciem vel ad soli naturam referenda est. Constantinensis, Viriaci, Bellocassij & Cadomensis soli pomacea probè defæcantur pene omnia: Algiensis verò obscura ferè ac crassa permanẽt: quò fit vt plurimum quidem alimenti corpori adijciant, eiúsque molem augeãt, sintque agricolis & fossoribus commodissima: vrbanis verò & sedentarijs, quia obstructiones pariunt, & nimium incrassant, nocentissima. Malorum acidulorum pomacea breui inclarescunt, ac defæcantur omnia. Quædam verò è dulcibus expressa, vix vnquam nisi acidula permisceas. Hæc quidẽ sunt quibus non raròignobilia pomacea vituperari solent, quæ tamen haud par sit

generosis vitio vertere: alioqui laudatissima vina idcirco reijciantur, quòd alia ingratissima pessimáque frequẽter occurrant.

Sed quoniam maledici quidam cõuitiatores pluribus verborum contumelijs pomaceum omne insectãtur, ad eos orationem conuertere præstat: & ordine, ac sigillatim illorum maledicta diluere. Huic igitur potioni frigiditatem & cruditatem obijciunt, ab ea cõcoctionem præpediri, ventriculi robur infringi, obstructiones gigni, & crudum sanguinem reponi dictitantes. *Ad maledicos conuitiatores responsio.*

Pomaceum generosum primo recessu, temperamẽto calidum esse, quia suprà luculenter demõstraui, hoc loco hypotheseos loco sumam: vnde consequitur falsi meritò insimulari illorum cauillationem, qua frigidum esse garriunt: vel certè de ignobili duntaxat pomaceo audiendam esse, quod vel à subacidis pomis elicitum est, vel acorẽ vetustate, aut aquæ permistione contraxit. *Pomaceum non esse frigidum.*

Sed lubens ab eis quæsierim, An nõ cruda & aquosa vina, viridia vulgò ap-

pellata, eadem ratione temperamento quoque frigida ſint? Vt igitur ob crudorum ac viridium vinorum imbecillitatem & reliqua maleficia, minimè accuſanda veniunt reliqua præſtãtiſſima vina: ſic nec propter vulgarium pomaceorum vitia, generoſa contumelijs videntur proſcindenda.

Viridia & ſubacida vina ac pomacea, ſi bono ſtomacho nihil nocent, imbecillum ſaltem frigidúmque proſternunt. Licet enim quatenus alunt, eatenus ſanguinis & innati calidi ſubſtãtiam augent & calfaciunt, ſuis tamen qualitatibus debilem & infirmum ventriculi calorem oppugnant, illiúſq; robur euertunt, & crudorum excrementorum copiam coaceruant, & obſtructiones pariunt: vt idcirco ſanis pariter atque ægris fugienda ſint, niſi fortè in calidis & ſiccis naturis, quum ferociẽtes atque æſtuantes humores compeſcere placet, vice ſyrupi refrigerantis, vſurpentur.

Optima verò ex dulcibus, aut amaris, aut amarodulcibus malis citra aquę adiectionem comparata, de quibus no-

ſtra inſtituta eſt decertatio, calida adeò ſunt , & exhalationibus cerebrum ita feriunt, vt aqua dilui poſtulent, æſtate præſertim, & in calidis naturis fluxionibus opportunis, quod iam ſuprà propoſui. Ex ijs autem quæ perfectam maturitatem aſſequuta ſunt , & partium tenuitate valent, qualia occurrunt plurima, viſcera obſtructione liberant, facillimè in ventriculo coctionem aſſequuntur, & per vrinas optimè ſecedũt. Frigida igitur & cruda ſunt, acidula pomacea omnia, vt & viridia vocata vina. Obſtructiones verò pariunt, recentia, craſſa, turbida : quæ ſolis ruſticis & operarijs conceſſimus: vtriſque tranquillam & ſedentariam vitam degentibus, interdiximus.

Quod autem frigida eſſe mala contendunt, è quibus fieri ſolet pomaceũ, abſurdum ſanè exiſtit. Quum enim amara ſint, aut dulcia & ſuaue olentia, temperamẽti mediocritatem obtineãt, aut certè ad caliditatem quodammodo accedant neceſſe eſt: quum præſertim exactam maturitatem aſſequuta ſunt, & odore valent.

Neque verò ſi temperamento frigida mala ſint, idcirco ex ijs elicitum pomaceum, frigidum ac crudum eſſe cõſequetur. Non enim eadem eſt malorum ac pomacei, vt nec vuarum ac vini ratio. Vua ac muſtum ventriculi robur diſſoluunt, cruditates ac flatus generant: vinum tamen calfaciendi ac ſiccandi vim habet. Malorum præcipua frigiditas in magmate ſita eſt: quicquid in eorum ſucco crudi ac flatulenti ineſt, euincit & cõcoquit pomacei feruor, ibíque ſepultum ac latitantem calorem profert, ac ſuſcitat.

Sed rurſum pomaceum maiorem ventri quàm capiti noxam inferre cauillantur. Quo ſanè ſcommate facilè colligas nullum vnquam excellens pomaceum ab eis fuiſſe deguſtatum. Etenim vllúm-ne vinum Lutetianum citius quàm nouellanum, aut cunouetium, aut couetium, aut ameretium, aut guillotium pomaceum inebriet? aut manifeſtiùs calfaciat? aut vberius alimentum corpori præſtet? Nón-ne ex eius nouem amphoris vnã generoſi œnoſtagmatis amphoram deſtillatio-

ne elici videmus? atque hinc quàm calidum & ſpirituoſum ſit, ſatis intelligitur.

Denique quod aiunt ingratiſſimũ atque inſuauiſſimum eſſe pomaceum, haud quaquam verum eſt: nam etſi nõdum aſſuetis, primis fortè diebus, vt & quiuis alius inuſitatus potus ingratus & inſuauis putatur: breui tamen guſtatum perinde ac vinum blanda ſuauique voluptate delinire deprehenditur. Addo amplius, quod qui nec vinũ nec pomaceum vnquã hauſerit, huic, quàm illi facilius aſſuefactum iri. *Pomaceũ aſſue tis gratiſſimũ.*

Zytho quidem, quòd ingrata amaritudine, quam ex lupulo contraxit, & alieniſſimo ſapore torrefacti hordei fumum & empyreuma redolente palatũ & linguam feriat, quàm difficillimè quis aſſueſcat.

Pomaceum verò maxima guſtum hilaritate perfundit, quæ ad ſui amorem, vel infantes ac puerulos breui allicit. Adde clarum, limpidum & pellucidum eſſe, rubenti, citreo, aut flauo colore, ſapore verò plurimum dulci, aut ſi dulcedinis limites exceſſit, communẽ

generoſorum pomaceorum minimè dulcium ſaporem habere, cui facilius quàm communi vinorum minimè dulcium ſapori aſſueſcas. Vix vllum, mihi crede vini genus maiorem muſcatelino pomaceo, quod calore, ſapore & odore vinum Apianũ æmulatur, vti aſſueto homini voluptatem adferat. Pleraq; alia præſtantiſſimorum pomaceorum genera, vt Rogerium, Cunouetium Ameretium ſilentio prætereo, quæ ſaporis iucunditate vino nõ ceſſerint, ſi aſſueueris.

Hæc præcipua maledicta ſunt & cõuitia, quibus pomaceum omne proſcindunt: quæ tamen in acida, aut turbida, & craſſa duntaxat cadunt. At verò quoniam duo pomaceorum vitia nõ parum inter ſe diſcrepantia, Latinis aciditatis nomine notata, in hanc opinionem multos adduxerunt, viſum eſt Neuſtriacis vocibus illa diſtinguere, ne quem poſtea homonymia decipiat.

Pomaceũ acidũ & ſubacidum.

Pomaceum igitur aliud Normanis vernaculè (Sur) aliud (Aigre) dici ſolet. Illud ſubacidum, aut ſubauſterum (non enim alia mihi ſuccurrit huius

vitij appellatio) hoc acidum simpliciter dici poterit: quum vtrunque vitij genus Latini acerbitatem aut aciditatẽ dicant. Pomaceum ergo Normanis vernaculè (Aigre) appellatum, perinde atque acetum verè acidũ est, & ad condimenta duntaxat vsurpatur. Quod verò ijsdem (Sur) dicitur, Latinè autem subacidũ viridibus appellatis vinis proportione respondẽs, etsi vrbanis fortè, atque otio perfruentibus, quia ægrè coquitur, parum conueniat: magni tamen ad rusticorum vsum, & sæpe pluris vænit ad classium commeatus, quàm generosius, propterea quòd sitim melius explet, & integrum biennium, aut etiam triennium, præsertim si validum, & vegeto calore sit præditum, quale Algiense ferè est, citra alterius vitij cõcursum integras suas seruat qualitates. Acetum ergo, & pomaceum verè acidum, (Aigre) Neustrijs vernaculè appellatum, ventriculo, vtero, intestinis, ac membranis & neruis omnibus, atq; etiam visceribus admodum nocent: vtpote quorum temperiem robúrq; breui labefactẽt atq; dissoluãt penetrabili

ſuo frigore, & rodente acrimonia: vnde mulierum pallor, ſterilitas, fœdus fluor vterinus, cachexia, dolores colici, aliáque innumera vitia frigida origině habẽt. At ſubacida pomacea, foſſoribus, aliiſque omnibus labori deditis, atque etiam iuuenibus ſtomacho valentibus, non plus incommodant, quàm viridia vocata vina, modò paulatim aſſueſcãt. Viridibus ergo, acidulis-ve vinis reſpondent pomacea ſubacida: non autẽ aceto, quod nec vice potus eſſe, nec alimentum corpori ſuppeditare nec inebriare poteſt. Quæ igitur dulcedine depereunte ſubacida ſenſim euadunt, minimè vt vinum coaceſcens ſpeciem mutant, aut viribus & innato calore prorſus deſtituuntur (hoc argumento quòd vegetum calorem, & firmũ ventriculum nacta, alimẽtum corpori pręſtent, ac excalfaciant, & plenis hauſta poculis inebrient, perinde ac viridia vocata vina: quod nec aceto, nec verè acido pomaceo conceſſum ſit:) ſed eius plurimum in crudo ac ſeroſo humore, quem promptè nequeat euincere, atque concoquere infirmior inſitus no-

ſter calor, etiamnum retinent, quo operarios manifeſto roborant, alunt ac ſuſtinent. Hoc igitur pro confeſſo ſit, non minus inter ſe verè acida & ſubacida pomacea, quàm viridia vocata vina, & acetum differre: & pleraque pomacea ſubacida eſſe, quæ tamen vero acore nunquam infeſtentur. Cuiuſmodi ſunt, quæ ex acidis pomis citra aquæ adiectionem expreſſa vegeto calore pollent, cuius efficacia magnam partem, intra tertium quartúm-ve annum ſic concoquuntur ac matureſcũt, vt potui idonea ſint. Aquoſa enim & imbecillo calore prædita niſi primo anno bibantur calore euaneſcente, ac viribus prorſus reſolutis, inſtar aquæ, inſipida euadunt atque hominum vſibus inepta. Præſtantioribus ergo, ſed tenui ſubſtantia præditis, tum vinis, tum pomaceis ab euaporatione & diuturna aſſeruatione, ſæpius acor innaſcitur, quã viridibus vocatis. Cui vitio, ne pateant nobilia, ſed tenuia & imbecilla pomacea è dulcibus malis elicita, atq; vt diu vetuſtatem ferre poſſint, ſubacida permiſcere norunt prudentes œconomi:

aut ſubacida mala cum dulcibus contundere.

Verè autem acida pomacea, à ſubacidis ſeu viridibus facilè internoſcas. Illa enim horrida acrimonia ſic guſtũ feriunt, ac penetrant, vt acetum eſſe iudices: ſubacida non item. Adhæc pro aceto verè acida pomacea hîc vſurpantur: ſubacida verò in omphacij vicem cedere poſſunt.

Verè acida pomacea ab aceto ſolo colore diſcerni ſolent, quem tamen adiecto alumine, aut roſeta vocata illis facilè inducunt. At ſubacida, & ſapore, & odore, & colore ab aceto facilè diſtinguntur. Ergo conuitia quæ in omnis generis pomacea iacta ſunt, ad vilia tantùm & ignobilia pertinere, & ſi ſubacida pleraque paſſim occurrant, non idcirco generoſa reijcienda eſſe & infamanda, his ſatis conſtare arbitror.

Longæui ſunt qui pomaceo vtuntur modò temperanter viuant.

Supereſt vt & rationibus, & ex euẽtis rerum quotidianis inquiramus, pomace îne quàm vini beneficio vitam ſalubrius traducere, atque in longius tẽpus producere liceat. Vitam innati caloris actione contineri philoſophis & medicis

& medicis receptum est, qui etiã mortem, illius extinctionem definiunt. Vnde consequi necesse est, eò animantis vitam longiorem fore, quò diutius insitus eius calor persistet.

At verò hic non nisi humoris insiti, quem primigenium & radicalẽ dicũt, in partium solidarum substantiam inserti beneficio foueri saluúsque conseruari potest. Eo enim absumpto calorẽ ob alimenti penuriam marcescere atq; extingui profitentur, docéntque elegãti hac similitudine: Vt enim, inquiunt, accensa in ellychnio flamma oleo alitur, eóque depasto extinguitur, sic calor noster insitus humido primigenio nutritur, eóq; absumpto perit, & emoritur. At verò si quantò maior ac validior agens causa est, tantò maiorẽ profert effectum, quò calor noster alimentis ac poculentis auctior acriórque redditur, eò celerius humidum primigenium fomentum pabulúmque suum depasci necesse est, adeoq; vita breuiore reddita mortem maturari. Quis enim flammam maximam (vt à proposito exemplo non recedam) in crasso el-

lychnio accensam, oleum vice materię pabulique substratũ, citius quàm quæ in gracili exorbere atque absumere nõ videat? Iam verò nullus hactenus in vsum venit potus, qui auctiorem & acriorem calorem nostrum reddat, aut maiorem desiccandi vim habeat quàm vinum: vnde consequitur eius quàm pomacei potu mortem magis accelerari. Raris quidem & eximijs dotibus insignitum est, sed hoc vitij secum gerit, quod vitam, quam alacriorem vegetiorémqui facit, breuiorem reddat. Vt enim calx (quod etiam à Fernelio pręceptore meo literis consignatum video) ad arboris radicem conspersa, fructum accelerat, arborem verò perimit: ita vinum suscitato calore spiritus & facultates erigit, mortem verò maturat.

Cur vinum pomaceo magis noxium.

Vinum ergo quia temperiem calidã & humidam à parentum semine contractam, insigni suo calore, atq; manifesta siccandi potentia cõtinuo appulsu sensim immutat & destruit, & acriore reddito calore nostro humidum primigenium præpropere cõminuit, certissimum vtẽtis exitium molitur. Huc

accedit, quòd hepatis ſubſtantiam frequenti vſu impenſè deſiccet. Vnde hydrops, dyſenteria, ićterus, aliique eius generis periculoſiſſimi morbi ſcaturiant. Sed & putridam quandam ſaniē exaggerat, quæ ſubſtantiam iecoris cōtaminet: vnde plerunque lenta febris, qua ſenſim æger languore contabeſcit ac conſumitur tanto carnis faſtidio, vt eius calentis vapor odórque grauis ſit, cieátque nauſeam: cùm tamen vini optimi, eiúſque meracioris ſummum inſit deſiderium, nobis hoſte infenſiſſimo illecebris ſic blandiente, & ſui amantiſſimorum clàm iugulum petente.

Pomaceū cū minus infenſum.

Contrà verò pomaceum calfacit, & mœrorem, vt vinum, diſcutit, nec tamē nimiopere ſiccando ad exitium præcipitat. Temperato potius calore calori noſtro robur addit, priſtinámque viſcerum, ſed præcipuè hepatis temperiē integram ſeruat: & mortem (quod humoris alimētarij ſit particeps, qui radicalem optimè reſarcit ac retinet) retardat atque differt quàm longiſſimè.

Iam verò ſi vinum & pomaceū vſitatis omnibus poculentis anteponenda

ſunt: hoc autem vitam longiorẽ quàm vinum proſpera firmáque valetudine protrahit, quis non ei primas, ſine controuerſia, deferat?

Aqua cur noxia.

Si quis fortè aquam, quòd feruore ingeniti caloris retuſo temperatóque ſenium & mortem magis quàm vinum aut pomaceum retardet ac remoretur, præferendam obijciat: is reſponſum habeat, eam quidem ea ratione præſtare, quæ tamen quoniam nec cardiacã, nec alimẽtariam vim obtinet, qua tum cor recreet, tum humidum radicale reſarciat, iure poſthabeatur. Adde idcirco humidis & frigidis naturis & vbicunque caloris inſiti ineſt imbecillitas, nocentiſſimam eſſe, quòd frigidorum excrementorum quæ naturæ ſuæ cognatos morbos inuehunt ingentem faciat prouentum. Hæ, credo, rationes vini præconibus ac patronis ſilentium tantiſper imponent, dum pomacei omnibus innoteſcet præſtantia, quam pluribus perſequi non eſt in animo. Hoc tamen libens commonefecero, ſi vini pomaceique facultates ac vitia expendantur, atque inter ſe conferantur, re-

giones in quibus optimorũ pomaceorum copia ſuppetit vino facilè cariturás: niſi fortè vt medicamentum ad frigidorum & humidorum morborũ curationem, ſimiliúmque temperamentorum aut alimentorum correctionem expetatur. Quid enim cauſæ dicent, cur vinum calidis & ſiccis naturis, aut etiam calidis & ſiccis affectibus concedatur? Ignis igni additur, aperto vitæ diſcrimine, febres, phlegmones, ophthalmiæ, dyſenteriæ, impetigines, icteri, ſcirrhi iecoris, hydropes, arthritides, pulmonum exulcerationes, & alij periculoſi ac plerumque immedicabiles morbi excitantur. Et quò generoſius, eò nocentius eſſe ſolet & periculoſius. Nón-ne multo fuiſſet ſatius calidos & ſiccos temperatura, & febribus aliiſve calidis morbis aut fluxionibus obnoxios pomaceo ſanguini noſtro tẽperatura imprimis familiari ſenſim aſſueſcere, quã ob vnius gulæ illecebras, ſeſe in tot morbos præcipites dare? Si quis tamen vtroque in paſtu alternatim vti malit, vt vnius feruor & ſiccitas alterius humiditate & benignitate re-

tundatur, ab eius sentētia non magnopere abhorreo: si modò prima & vltima mensa pomaceo, media vino vtatur. Pomacei humiditatem naturis humidis, & morbis congeneribus noxiam esse autumant: sed si paulatim assuescant, neque vltra modum hauriant, multò longiore vita fruentur, tantum abest vt offensionem ab eo vllam persentiscant. Humectantem victus rationem tantum non esse non assuetis vtilem testatur Hippocratee: sed tantò pomacei humiditas, vini calore ac siccitate tolerabilior cēsenda est, quantò minùs graue periculosúmq; est nimium humescere, quàm ardere aut tabescere, & humidis excrementis scatere, quā retorridis atq; atrabilarijs, mollia ac laxa esse viscera, quàm sicca & arida. Vaporibus quidem cerebrum tentant & ebrietatem accersunt pomacea generosa, vnde catarrhis & fluxionibus materia suppetit, sed quæ nec neruis, nec articulis nec pulmonibus ita infensa sit, vt quę à vini vaporatione fit. Nam & consistentia crassior est, & qualitatibus mitior, vt idcirco nec tam

Quæ à pomaceo fiunt fluxiones minus noxiæ.

altè ſubeat in articulos aut pulmones, nec ita vellicet aut exulceret. Quis neſcit vinum neruis & articulis, eorúmq; affectibus adeò inimicum eſſe, vt ſi quis chiragra, aut podagra, aliá-ve arthritide conflictatus illud ore contineat, mox dolores mirè exaſperari ſentiat, eius vapore confeſtim quoquouerſum effuſo, ac neruos, & membranas feriente vellicantéque. Breuiter vinum non niſi frigidis & humidis morbis, quos frigidus humor genuit fouétque citra antecedentis cauſæ calidæ appulſum, nec niſi ſimilibus temperaturis, nulli denique ætati præterquam ſenectuti conuenit. Alijs enim omnibus, quatenus nimiùm vel ſiccat, vel calfacit, vel cerebrum tentat noxium eſt. Præſtantiſſimum verò pomaceum, & frigidis naturis, & ſenibus, & morbo frigido preſſis tutò datur meracum. Secundarium verò aquæ miſtione retuſum infantibus, pueris, temperaturis omnibus calidis & ſiccis & ſimilibus morbis aptiſſimum. Omnem quippe humorum acrimoniam, ferinámque qualitatem demulcet, & viſcerum ſiccitatem emē-

dat, vt idcirco nulla in morborum curatione salubrior ptissana iulepús-ve cõparari possit. Iudicio vtuntur pręposteró, qui eius humiditatem cauillantur, id enim ei vitio vertunt, quo commendari debuit. Prima nanque ac pręcipua omnis potionis vis & facultas in eo sita est, vt sitim explere, & solidas quasque partes humectare possit, quã vino nitũtur aquæ mistione conferre. Potus igitur præcipua facultas, si in vino ab iis etiam, qui eius laudes celebrarunt desideratur, ingenita autem est pomaceo, quis illud, si tuẽdæ valetudinis, & protrahẽdæ vitæ rationem habeat postponi, hoc verò perferri debere nõ iudicet?

Pyraceũ quid.

Qui ex pyrorum succo comparatur potus, non siceram, aut pomaceum, sed pyraceum peculiariter appellari diximus. Eadem huius atque pomacei cõcinnandi ratio: præterquam quòd nec in horreis pyra omnia perinde ac mala, donec prorsus maturuerint asseruãtur, nec ad satietatem vsque ab arbore dependent. Ex pyris nanque summã maturitatem assequutis, imbecillius elici pyraceum opinantur, & quod diu inte-

gris viribus aſſeruari nequeat. Vt igitur viribus præſtet, opportuno tempore, quum ſcilicet auſteritate depoſita penè maturuerint pyra colligantur, & ad torcular delata ſtatim contundantur. Alij tamen acerba & auſtera tantiſper ab arbore dependere, aut horreis recō-di debere putant, dum aliquantum maturuerint, vſu experti multò generoſius ex his, quàm ex immaturis pyraceum extrahi, quod cuiuis facilè ſit experiri. Quæ linguam & os ſtrenuè conſtringunt, & tanta auſteritate coarctāt pyra, vt ea nemo, ſed ne ipſi ſues quidem guſtare aut attingere ſuſtineant, generoſiſſimum pyraceum fundūt ſemimatura ſi fuerint, albi vini colorē & ſaporē ſic imitans, vt eos etiam qui vinorum cenſuram facere ſolent, ſæpe falli contingat. Quæ verò ſuauia, & vſui apta, aquoſum magis & imbecillum. Itaque pro regionum & pyrorum differentia, & concinnandorum pyrorum ratione, pyracea variant. Brienſia enim admodum auſtera ſunt atque inſuauia: pleraque etiam ingratum quēdam ſaporem ex natali ſolo aſſequuta.

Ex his verò, quæ in agro Sangermano, ac vicinis locis nascuntur, pleraque vinum album æmulantur. Præstantissima omnium mihi comperta sunt, quę in Ducatu Alenconiorum fiunt, Andegauensis vini suauitatem imitantia. Horum vis & dulcedo diu durat, qua etiam concocta suauē pyraceis minimè dulcibus communē saporem ab eo parū differentē, qui vinis albis minimè dulcibus inest assequuntur, ac diu retinent.

In inferiore Neustria, vbi optimorum pomaceorum copia suppetit, quia paruo æstimantur pyracea, ac reapse ab optimis valdè absunt, operarijs ac seruis solis iure relegantur, ídque primo ætatis vigore, antequam dulcedinem planè doposuerint: ea enim deperdita, nihili fieri solēt nisi quum maxima pomaceorum penuria laborant.

Pyracea fere astringunt.

Iam verò cùm ex pyris admodum austeris & acerbis fiant pyracea generosiora, dulcedine concocta astringere deprehenduntur ferè omnia, alia tamē magis, alia minùs, pro pyrorum specie & concinnandi pyracei ratione. Sunt enim quæ gustū tanta austeritate coar-

ctent, & internas oris partes ita ſiccent, conſtringant & exaſperẽt, vt aluminis participia videri poſſint. Et quò pyrum minus maturum, pyraceúmque meracius fuerit, eò maioris & adſtrictionis & acerbitatis particeps deprehẽdetur. Et hæc quidem de pyraceorum differẽtijs & pyrorũ & regionũ differentia atque etiam ex concinnãdi pyracei ratione, depromptis. Iam de ipſorum ætate.

Pyraceum omne recens, dulce & craſſum, veluti muſtum, & recens elicitum pomaceum, vẽtrem turbat, cruditates parit, & obſtructiones, ventriculum & hypochondria flatibus diſtẽdit, aliáque multa incommoda vtenti accerſit frigida ferè omnia. Vbi verò caloris inſiti efficacia probè defęcatum atque cõcoctum eſt, calidum habetur, primo ordine incipiente: ſiccum verò eodem deſinente, & vſui eſſe incipit. Alimentum autem corpori præſtat nõ contemnendum, & quum in optimorũ eſt cenſu, à bene valẽtibus facilè coquitur, & in venas ſat citò penetrat, & per vrinas optimè ſecedit, albi vini planè æmulum. Sed aluum ſiccat & aſtringit *Pyraceũ recens & eius incommoda.*

plus minús-ve pro austeritatis & adstri-stionis eius ratione. Crudum & aquo-sum; atque etiam austerum omne py-raceum, quale passim occurrit, rectè fri-gefacere dicitur, & diuturno vsu cruda multa in prima corporis regione cu-mulare, vnde iecoris, lienis, & vteri ob-structiones, quartanæ febres, fœdi vir-ginum colores, mẽsium suppressiones, aliique multi morbi oriuntur. His ex causis vrbium ciuibus otio perfruenti-bus, senibus, omnibus frigidis & humi-dis naturis, item mulieribus quæ ægrè vel purgantur, vel concipiunt, asthma-ticis denique, ac venere impotentibus, non parum noxium fuerit. Tenue ta-men & maturum minimum astringens ijs concedimus in vini aut pomacei vi-cem, qui doloribus articularibus aliis-que à calida iecoris intemperie, & san-guinis feruore profectis destillationi-bus laborant: quod nec proinde ac vi-num aut pomaceum meracum calfa-ciat, nec cerebrum ita tentet ac feriat, & tamen gustum oblectet, ac deliniat, & alimenti nonnihil corpori adijciat. Quinetiam omnibus biliosis, ac iuue-

nibus, quorum ſanguis feruore æſtuat, vtiliter indulgeri poteſt, primo ſaltem hauſtu. Solis igitur operarijs, qui laboribus aſſiduis natiuum calorem ad crudorum omnium concoctionem, & excrementorum ex ijs genitorum expulſionem erigunt ac ſuſcitant, concedantur omnis generis pyracea. Frugalis enim, tenuis, & parca victus ratio poculenta & eſculenta quæque quamlibet frigida cruda & acerba, ſalutaria, aut certè minimum noxia reddit, ſi comes accedat exercitatio.

Quod citra adſtrictionem manifeſtam ſapore dulci, vt Andinum vinum guſtum oblectat, ſi maturitatem aſſequutum eſt, minus noxium eſt. Obſtructiones tamen & flatus diuturno vſu gignit in frigidis naturis, & viſcera amplificat, vt dulcia vina omnia: nec niſi calidis & ſiccis naturis, cœlo æſtuoſo tutò conceditur, ídque prima duntaxat menſa. Quod verò concocta atque diuaneſcente dulcedine manifeſtè aſtrictionis eſt particeps, ad multorũ morborum tum præcautionem, tum curationem rectè vſurpatur. Sic ſæpe ad co-

hibendas dysenterias , aliáque alui calida profluuia antegressis purgationibus vtiliter præscriptum est. Excremēta reponunt pyracea , alia quidē tenuia & aquosa in venis , alia verò crassa in prima corporis regione, sed quę pulmonibus, neruis, & articulis, vt quæ à vino emanant, haud ita sint infensa , quò fit, vt arthriticis & fluxionibus in pulmones acrioribus opportunis tutior eius sit, quàm vini aut pomacei vsus. Iam verò non solùm integra sanitate perfruētibus, sed etiam plerisque ferè omnibus laborātibus , quibus vino interdicitur, pomaceo commodius esse pyraceū medici complures asseueranter pronunciant , quibus hactenus assentiri nō potui. Nam etsi (quod illis placere audio) moueat vrinas pyraceum , non tamen idcirco in aperientium numero habendum est. Aliud enim est vrinas pellere, aliud viscerum obstructiones soluere. Glans luculenter adstringere deprehenditur , drachmæ tamen pondere ex vino albo sumptus vrinas adeò deturbat , vt renibus arenis aut calculo pressis, non mediocriter opituletur. Fuerít-

ne idcirco creber eius, perinde atque aperientium vſus in iecoris & lienis obſtructionibus expediendis ſalutaris & idoneus? Si corpori parũ alimenti præſtat pyraceum, & multum tamẽ ſerum habet, quo cum ſanguine in venas permeante natura grauetur, neceſſe eſt ab eius largiore potu, vel vrinas multas profundi, vel hydropem tandem contrahi. Quiſquis vegetum calorem & expultricem vim validam obtinet, viſceráque firma à crudorum & ſeroſorũ alimentorum vſu multas vrinas profundere ſolet: quibus verò contraria inſunt omnia, eorum eſu aut potu ſic læduntur, vt cruditates, œdematoſi pedum & faciei tumores, fœdi colores, lienis durities, hydropes, aut alij frigidi & humidi morbi breui compareant.

Serum ex potu quotidiano & liquore, quo cibus ſolidior diluitur, genitũ, niſi vrinis & ſudoribus profunditur, aut hydragogis exhauritur, venas atq; abdomen tandem diſrumpat aut ſuffocet neceſſe eſt. Vitioſa verò illa eſt conſequutio, qua inferunt pyraceum idcirco tenuis eſſe eſſentiæ, & inſignem ape-

riendi vim habere, quòd eo haufto vrina multa reddatur. Liberaliorem enim aquæ potum, copiofa confequitur vrinæ profufio, cùm tamen aquam inter aperientia & attenuantia nemo recenfeat. Nec citò nec facilè ob aftrictionẽ, qua pollere guftatu animaduertitur, fe fe in folidarum partium fubftantiam infinuat pyraceum, adeóque tardiùs illas madefacit, quàm pomaceum, aut vinum dilutum: quæ fanè caufa eft cur largior eius, quàm vini aut pomacei hauriatur copia, & copiofior vrina reddatur. Magnus equidem eos ftupor oppreffiffe videtur, qui pyraceum nuper ex admodum acerbis & aufteris pyris elicitum, non modo nihil infitæ illius & vernaculæ aufteritatis retinere, fed etiam egregiam aperiendi facultatẽ fibi repente afcifcere, fieríque potum vfui & naturæ hominum valde confentaneum arbitrantur. Caloris quidem fibi infiti ope fic feruet ac concoquitur in dolijs, vt operarijs, & alijs quorum calida ac vegeta natura eft, facilè concoquatur in ventriculo, eiúfque hauftu per vrinas ferum abundè expurgetur.

Sed

in illius tamen optima parte, quæ in corporis alimentum cedit, priſtinæ adſtringentis pirorum qualitatis nonnihil etiamnum manet, qua non ſolùm venas obſtruit, ſed etiam aluum magis quàm vinum aut pomaceum ſiccat ac cohibet.

Vt paucis dicam, longo pomacei & piracei vſu, comperi generoſiora piracea non minori interuallo à præſtantibus ac nobilibus pomaceis, quàm zythum ab optimorum vinorum præſtantia ſeiungi, ſiue alimentariam illius vim, ſiue caloris inſiti, quo naturam fouet ac recreat efficaciam, ſiue commoditates alias omnes ſpectes, quas inde ad præcautionem aut curationem morborũ, in quibus vtroque innoxiè vti licet, cõſequimur. Quamobrem piraceum agricolis & foſſoribus, aliiſque qui laborioſas corporis exercitationes quotidie ſubeunt, quẽadmodum & ſubacida pomacea, & viridia appellata vina, & zythum relegamus. Vtque ab illorum frequentiori vſu vrbani, literarum ſtudioſi, otio perfruẽtes, & nobiles quique ac mol-

les, præcipuéque mulieres quæ ægrè
purgantur aut vix cõcipiunt, ſibi tem-
perent, & in horum vicem claro pellu-
cidóque pomaceo probè cõcocto aut
vino mediocri bene diluto vtantur,
conſulimus.

Quamquam autem pyraceum mul-
to, eoque crudo ſero ſcatet, naturalem
tamen habet calorem, quo vtentem
corroborat & exhilarat: ſed & vapore
cerebrum tentat & afficit, quò largius
hauſtum inebriat, magis minúſ-ve,
pro pyri ſpecie, natali ſolo, & conficiẽ-
di ratione. Et quò acerbius adſtringẽſ-
que magis fuerit, ſic vaporem craſſio-
rem fundit: hócque ebrietatem ęgrius
diſſipabilem accerſit, vt hac ratione ab
eo contracta ebrietas, quàm quæ à po-
maceo, aut vino, longior & grauior eſ-
ſe ſoleat. Deſtillatione ab eo aquam
vitæ etiam prolicias, ſed minore quàm
ab optimo pomaceo copia.

Frigidis regionibus ad aquilonem
conuerſis ita zythum innotuit, vt eius
cõficiẽdi rationẽ adſcribere planè ſu-
peruacaneũ videatur: cũ etiã à pleriſ-
que ea ſit integris voluminibus expli-

cata. Hoc tantùm lectorem monitum velim, eius perinde ac pomacei subacidi, & vini viridis vocati vsum seruis & operariis, quos citra grauem corporis offensionem nutrit ac sustinet; non etiam otiosis, literarum-ve cupidis esse concedendum. Huius enim torrefactio & crassities, nisi exercitatione ac labore attenuetur, venas & viscera infarciēs; infinitis morbis materiam suppeditat. Inde nanque quartanæ febres continuum biennium aut triennium fatigantes, & aliquando lethales, non rarò originem habēt: inde renum calculus & nephriticus dolor, inde lienis scirrhi, & renitentes hypochondriorum tumores proficiscuntur, velut & arquati nigri, & maligna ac diuturna tibiarum vlcera, quæ sæpius curam omnem respuant, & hypochondriacæ melancholiæ & epilepsiæ, & mammarum atque vteri carcinoma, denique cum recens est, inflammationes renum, & dysuriæ: è quibus, quantum audio, quartanæ febres diuturnæ, tibiarum vlcera, & renum calculi grandiores, Britannos frequenter exercēt.

Zythum crassi esse succi.

Retorridum porrò esse zythum, & crassi succi, etiamsi consistentia tenue aliquando appareat, ex eius synthesi intelligi potest. Conficitur enim ex auenæ aut hordei, aut alterius farris in aqua, dum germen emiserit, macerati, ad ignem siccati, feréque tosti, farina cum summitatibus lupulorũ in aqua decocta. Cùm verò omne tritici genus sic maceratum & torrefactum reddat decoctum crassitiei caloris & acrimoniæ, ceu fermentum particeps; quis zythum ex eo factitium crassitiei acrimonię atque empyreumatis expers esse neget? Quinetiam horrendo sapore, qui fumum, vstionem, & amaritudinem refert, non assuetis admodum displicet. Et quo crassius, hoc insalubrius, & nondum assuetis insuauius esse solet. Lupulus amaritudinẽ ei impartitur, qui etsi detergere & aperire, minimè tamen crassitiem tantam, reliquáque decocti farris vitia satis emẽdare potest. Quod igitur sine lupulo paratur, colore album, substantia crassum, omnium pessimum existit, ac cõtumacissimis obstructionibus gignen-

dis aptissimum.

Omnium vero saluberrimum tenue & pellucidum, simplicissimum, ætate mediũ, assuetis ociosis omnibus vsurpandum. Recens etenim, & quod vetustate acorem concepit, plurimum incommodat. Crassum verò, quod geminum duplex-ve dicunt, etsi vberrimum corpori alimentum præstat, & corporis molem auget, adeóque operariis ac fossoribus, aliisque omnibus, qui parcè ac duriter victitant tutò cõceditur, vt & longiore inedia, aut tenuiore & parciore victu, diuturnó-ve morbo extenuatis, optimam tamen otio perfruentium constitutionem, diuturno vsu labefactat. Corpus enim graue, languidum, molle, infirmúmque reddit, & spiritus ad omnes mentis functiones obeundas multo segniores. Qui igitur zytho delectatur, nisi exercitationi aut laboribus indulget, illud prima duntaxat mensa assumat, & tenue, pellucidum, atque aquosum gemino anteponat. Illius enim vsus, sanis pariter & ægris omnibus, qui assueti fuerint in ptissanę, aut secundarij

pomacei vicem tutò conceditur.

Summa autem cautio adhibenda, ne vel adhuc ferueat, vel vetuſtius ſit, quod guſtatu facilè internoſcetur. Hoc enim ferè acorem contrahit, vnde cruditates, obſtructiones, flatus, & excrementorum craſſorum prouentus. Illud verò pręterquam quòd adhuc craſſum & turbidum eſt, nec à fęcibus ſatis expurgatum, praua etiam neſcio qua qualitate & acrimonia, adeò inſalubre eſt, ac renibus infenſum, vt non rarò affectionem virulentæ gonorrheæ finitimam, citra mulieris congreſſum, accerſat: ſæpe & dyſuriam & renum calculum.

Pauca quædam inter imprimendum errata admissa. A. denotat primam paginam. B. vero secundam.

Fol. 1.b.lin. 4. lege èduriore. eadem pag. l.25.leg.ſenij fol.5.a.l.3.leg.Oeno. fol.10.b. l.9.leg.qua fol.12.b.l.20.leg. quæ fol.14.a. l. 1.leg.huic fol.15.b.l. 11. leg. veſicæ fol. 16. a.l.21.adde dulce fol. 17.b.l.16. leg. præſertim fol.23.a.l.16.leg.plurimis fol.28. b.l. 5. adde calore fol.29.l. 24.leg. ſub fulua fol. 32.a. l.22.leg. minus fol.33. a. l. 16. leg. vernaculè.

Excudebat Dauid le Clerc ſub ſtella Aurea, vico Frementi, impenſis Guill. Auuray.